

多家企业原酒供应商安徽古家百年酒业

产品名称	多家企业原酒供应商安徽古家百年酒业
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	古家百年酒:多家企业原酒供应商安徽古家百年酒业:白酒厂家
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

多家企业原酒供应商安徽古家百年酒业，董事黄总为客户创造优质的原酒，优质的白酒品牌，创造好酒为更多懂酒爱酒之人、

制曲工艺：

高温大曲的制曲工艺 高温大曲主要用于酱香型白酒的生产与酿造，高温大曲一般以纯小麦为原料培养而成的。其制曲工艺流程如下：

曲母水。小麦 润料 磨碎 粗麦粉 拌曲料 踩曲 曲坯 堆积培养 翻曲 成品曲 出房 贮存，中温大曲的制曲工艺，中温大曲主要用于浓香型白酒的生产与酿造，中温大曲以小麦和其他谷物为原料培养而成，其制曲工艺流程如下：小麦及其他谷类 发水 翻糟 堆积 加水，拌料 装箱 采曲 晾干 入室安曲 保温培。

菌 翻曲 打拢 出曲 入库贮存，大曲的制曲工艺，低温大曲主要用于清香型白酒的生产与酿造，低温大曲以大麦和豌豆为原料，汾酒大曲为典型的低温大曲。其制曲工艺流程如下：井水，大麦豌豆 混合 粉碎 加水搅拌 踩曲，入房 曲胚 排列 长霉阶段 晾霉阶段 起潮，火阶段 大火阶段 后火阶段 养曲阶段 出房 贮存 成品曲。