

糯米酒 贵州悠客宝 黑糯米酒功效

产品名称	糯米酒 贵州悠客宝 黑糯米酒功效
公司名称	贵州悠客宝电子商务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花果园后街彭家湾花果园项目E区第E8（国际金融街2号）楼1单元10层17号[花果园社区]
联系电话	18744863986

产品详情

一、原辅料要求

- 1.黑糯米：支链淀粉含量占总淀粉的90%以上。
- 2.酿造用水：保护范围内涟江流域地下水，水质符合国家相关饮用水要求。
- 3.糖化发酵剂：黑糯米酒根霉曲，糯米酒，糖化率大于33%。

二、生产工艺及操作规程

- 1.生产工艺：装缸（土陶） 搭窝 发酵 取汁 后发酵 勾调 包装。
- 2.操作规程：
 - （1）浸泡：常温浸泡4至8小时，至黑糯米含水量 55%。
 - （2）焖蒸：95 水蒸汽蒸15至20分钟。
 - （3）淋饭：加水比1：1.6，米饭温度降至26 至28 。
 - （4）装缸、搭窝、发酵：下曲后酒醅装入土陶缸，搭窝，发酵温度25至28 ，时间72小时。
 - （5）后发酵：控制温度22 ，后发酵时间30天。

在发酵的过程中产生的一些风味物质对于它的口味也有很大的提高。一、糖的分析：大米中的淀粉转化成单糖和低聚糖，这更有利于它快速补充人体的能量，以及改变口味。主要的单糖和双糖有葡萄糖、果糖、麦芽糖、蔗糖、异麦芽糖。二、酸的分析：酸对于米酒的口味以及刺激消化液的分泌有很重要的作用，这些有机酸大部分是大米淀粉在发酵过程中由根酶发酵产生的。所含的有机酸主要有乳酸、yi酸、柠檬酸等。

黑糯米酒制作方法详解：(手残党、小白统统教会你)1、黑糯米洗净泡水12小时，为蒸煮做准备;2、煮黑糯米，黑糯米酒功效，煮到软硬适中即可;

3、将煮好的黑糯米装到大盆里降温，大概30度时候倒入适量甜酒曲，加入少量水，搅拌均匀，装瓶，压实，最后可以封瓶了。途中不要经常打开来看，把它放在棉被里，夏天一般24小时就发酵成功，冬天天气比较冷，黑糯米酒，一般都有两三天!

4、两三天后打开，倒入适量温开水停止发酵。加适量白酒调节酸甜度。继续在棉被里放24小时就可以喝了。

黑糯米酒的制作方法非常简单，制作时间也很短，但是它的功效和作用却是杠杠的。

糯米酒-贵州悠客宝-黑糯米酒功效由贵州悠客宝电子商务有限公司提供。贵州悠客宝电子商务有限公司(www.jhxc88.com)在白酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，贵州悠客宝一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李军。