

# 黑糯米酒功效 糯米酒 贵州悠客宝

产品名称	黑糯米酒功效 糯米酒 贵州悠客宝
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

这时就可以揭去保鲜膜，米酒就成了。做得好的，糯米不散，可以分割成块。如果发酵过度，糯米就空了，全是水，酒味过于浓烈。如果发酵不足，糯米有生米粒，硌牙。甜味不足，酒味也不足。拌酒曲的时候，如果水洒多了，最后糯米是空的，也不成块。一煮就散。说起来，这种酒曲发酵技术还是中国古代的一个大发明。酒曲中有灰霉菌和酵母菌两种微生物。灰霉将淀粉转化成糖，即糖化过程；酵母将糖转化成乙醇，即酒化过程。只有这两个过程都进行到适当程度，自制糯米酒，才有美味的米酒。

### 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，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，糯米酒，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。

已经生成的酒精也可被氧化成为醋酸：



因此在发酵过程开始时，可以保留少量空气，黑糯米酒功效，以便使食用真菌利用有氧呼吸提供的大量能量快速繁殖，加快发酵速度。然而在真菌增殖后，就应该防止更多氧气进入，以致葡萄糖被白白氧化成二氧化碳或者醪糟变酸。

综上，发酵时间需要比较准确控制，恰到好处：过长则淀粉被分解完，酒味过大，像饮料，糯米酒功效，没有嚼头；时间不够则米尚未酥烂，口感黏，像糯米饭。发酵过程中好也不要打开，一来氧气会进入，二来可能引起杂菌污染。

黑糯米酒功效-糯米酒-贵州悠客宝(查看)由贵州悠客宝电子商务有限公司提供。黑糯米酒功效-糯米酒-贵州悠客宝(查看)是贵州悠客宝电子商务有限公司(www.jhxc88.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李军。