古井镇酒厂 古井贡酒

产品名称	古井镇酒厂 古井贡酒
公司名称	安徽省老贡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇开发区
联系电话	13135474999

产品详情

老贡酒

自古就有“ 好酒离不开红粮 ”的说法，酿造好酒必须要有红高粱，现在粮食这么充足，为什么酿酒还要用高粱呢？用大米、玉米等不能酿酒吗？

高粱淀粉含量高

高粱淀粉含量过高，易于发酵，而内部所含的脂肪和蛋白质含量的比例也十分平衡，不容易产生邪杂味。高粱中含有适量的单宁在酿酒过程中会产生丁香酸和丁香醛等香味物质，这就可以增加白酒的芳香风味。

其他粮食酿酒杂味多

使用玉米酿酒容易使酒的甜味过重，且玉米的胚芽中脂肪含量高，植酸含量过高，会导致白酒的邪杂味重，影响口感。玉米淀粉结构紧密，质地坚硬难以蒸煮，出酒率不及高粱；大米酿酒倒是杂味少，但因为它蛋白质和脂肪含量较少，发酵也是比较缓慢。

哪些高粱更适合酿酒

1. 淀粉含量高，这是为了出酒率着想；2. 蛋白质含量中等；3. 单宁含量不是很高；4. 脂肪含量偏低。<p>高粱酿酒，可以展示出白酒色、香、味俱全的风格特点，来自大自然的馈赠，高粱酿酒，让白酒回归本真。