

# 养生酒多少钱 六盘水养生酒 贵州悠客宝

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 养生酒多少钱 六盘水养生酒 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

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，六盘水养生酒，为蒸煮做准备;2、煮黑糯米，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，保健酒养生酒，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，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。

### 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，发酵温度25至28℃ ，养生酒多少钱，时间72小时。
- (5) 后发酵：控制温度22℃ ，后发酵时间30天。

5、将容器盖盖严，放在适宜的温度下（如果房间温度不够，可以用厚毛巾等将容器包上保温）；6、大约发酵36小时，将容器盖打开（此时已经是酒香四溢啦），加满凉开水（为的是终止发酵），再盖上盖后，放入冰箱（尽快停止发酵，养生酒加盟，早日吃到口）心得：1、做酒酿的关键是干净，一切东西都不能沾生水和油，否则就会发霉长毛。您要先把蒸米饭的容器、铲米饭的铲子和发酵米酒的容器都洗净擦干，还要把您的手洗净擦干。2、发酵中途（12小时、24小时）可以打开盖子看看（别经常开盖），如果没有酒香味、米饭还没有结成豆腐块的趋势，可以将容器盖拿到厨房的火上加热，然后再盖上，使其中的米饭不至于因温度不足而不能继续发酵（这是我的土招）。

养生酒多少钱-六盘水养生酒-贵州悠客宝(查看)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](http://www.jhxc88.com)）实力雄厚，信誉可靠，在贵州 贵阳 的白酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领贵州悠客宝和您携手步入辉煌，共创美好未来！