

古井白酒代理

产品名称	古井白酒代理
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

我公司主要经营酒类 白酒定制 贴牌灌装 白酒招商 代加工 保健酒 药酒

我们的地址：安徽省亳州市谯城区古井镇开发区电话：13135474999联系手机：13135474999 期待您的咨询

纯粮固态法酿造白酒这是我国独有的传统工艺，是好的生产技术。固态法大的特征是：固态糖化发酵，固态蒸馏。它的主要特点如下：

(1) 采取间歇式、开放式生产，并用多菌种混合发酵。目前固态法白酒的生产仍基本上是手工操作，生产的主要环节除原料蒸煮过程起到灭菌外，其它过程都是开放式的操作，种类和数量繁多的微生物通过空气、水、工具、场地等渠道，进入酒醅，与曲中的微生物一块参与发酵，产生出丰富的芳香成分

(2) 低温蒸煮、低温糖化发酵。固态法酿酒，蒸煮温度低，据测定高为102。C左右，避免了高温、高压。因为采用双边发酵工艺，为了保证糖化、发酵正常进行，采用低温入窖（池、桶），使酒醅在较低的温度下进行糖化和发酵，以保证酒的风味和出酒率的提高。

(3) 采用配糟调节酒醅淀粉浓度、酸度。在酒醅中加入已蒸馏过（或未蒸馏的）的酒糟，俗称配糟，配糟的用量一般为原料的3 - 5倍，它可调节酒醅的淀粉浓度、酸度，以利蒸煮、糖化和发酵，同时配糟中的残余淀粉亦可再行利用。

(4) 甑桶蒸馏。固态法白酒的蒸馏都采用传统的甑桶设备，这是我国人民的一大创造，它不仅是浓缩与分离酒精的过程，而且又是香味的提取和重新组合的过程。

