

小型家用酿酒设备 曲阜文轩 小型酿酒设备

产品名称	小型家用酿酒设备 曲阜文轩 小型酿酒设备
公司名称	曲阜文轩机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省曲阜市王庄镇经济开发区
联系电话	13285378291

产品详情

酱香白酒的下沙流程及注意事项

酱香白酒的下沙流程及注意事项

本小型酿酒设备厂是一家从事酿酒设备生产、销售、研发于一体的专业厂家。那么，酱香白酒的下沙流程及注意事项是什么呢？

如果你对酱香白酒以及酿造流程没有了解的话，那么下沙这个词在你心目中的印象可能是一个地名，更有可能的是游鸿明的一首歌曲。其实我们在这里要说的这个下沙是酱香酒酿造过程中的一道工艺流程，他的定义很简单，该酒生产过程中的头一次投料便称作下沙，下沙的时间是重阳节，下沙时每甑投入的高粱是700斤，该次投料量占总投料量的50%。除了下沙之外，还有糙沙。下沙是很重要的一个环节，如果这道工艺没有做好的话直接影响到酒的质量及口感，因此，我们要十分重视酱香白酒的下沙流程及注意事项，主要有以下五点。小型酿酒设备

一，泼水堆积

下沙时首先将粉碎后的高粱泼上原料量51%到52%的粮水（90 以上的水）；然后加入5%到7%的母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅。经测定，该酒醅的淀粉浓度是11%到14%，糖分达0.7%到2.6%，酸度3到3.5，酒度达到4.8%到7%(V/V)左右。泼水后堆积润料达10小时左右即可。

注意事项：泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将粮水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次，防止水的流失，以免原料吸水不足。

泼水堆积小型酿酒设备

第二，蒸生沙

蒸生沙(蒸粮)先在甑篦上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料的方式，注意在一小时之内完成上甑任务，不能超过这个时间，圆汽后蒸料二到三小时，约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不能蒸得太熟，太熟不好。出甑后再泼上量水(85℃的热水)。

注意事项：泼水量为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56%到60%左右。出甑的生沙含水量约为44%到45%，淀粉含量为38%到39%，酸度为0.34到0.36。小型酿酒设备

第三，摊凉、散冷

泼水后的生沙，经摊凉、散冷，小型酿酒设备多少钱一套，并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，然后翻拌均匀。

注意事项：所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。

摊晾、散冷

第四，堆集小型酿酒设备

当生沙料的品温降到32℃左右时，加入大曲粉，加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，品温为30℃左右，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，堆集时间为4到5天，待品温上升到45℃到50℃时，可用手插入堆内，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。

第五，入窖发酵

堆集后的生沙酒醅经拌匀，并在翻拌时加入次品酒2.6%左右。然后入窖，待发酵窖加满后，用木板轻轻压平醅面，并撒上一薄层稻壳，最后用泥封窖4cm左右，发酵30天到33天，发酵品温变化在35℃到48℃之间。小型酿酒设备

酿酒技术的秘籍都在这里了，教你酿出更香醇的美酒！

酿酒是一项古往今来从未断绝的手艺，而好酒的酿酒技术甚至传承千年之久，而对很多人来说，酿酒技术是不外传的，今天文轩想告诉大家几个关于酿酒的小知识，让酿出来的酒更加醇香。小型酿酒设备

1.合理配料理念：根据季节和气候变化，调整入池酒醅的淀粉浓度，包括入池水分和酸度，称为合理配料。

2.折叠低温入池：为了控制低温发酵，使酒醅缓慢升温，以达到控酸养醅的目的，低温发酵所产的清香型白酒。其酒质绵甜、柔和、爽净。小型酿酒设备

3.折叠定温蒸烧："定温蒸烧"的原意是指在一定的发酵期内，控制酒醅在达到预定的升温顶点后，立即出池蒸酒。

其实关于酿酒技术，小型酿酒设备，想要酿出香醇的美酒，除了要专研独特的酿酒方法，小型家用酿酒设备，还要用心，酒之所以能够传承这么久，是有它自己存在的意义和价值的，缺少了用心，小型纯粮酿酒设备，酒也就缺少了魂。小型酿酒设备

浅谈小型酿酒设备出酒率低的原因

炎热夏日还坚持用小型酒厂酿酒设备做酒的你，是否遇到了这样的问题：分明用的是同款小型酿酒设备，酒曲、工艺流程也相同，为什么出酒却少了？

大家都知道，酿酒是粮食在酒曲的作用下转化成葡萄糖，再由葡萄糖转化为酒，再经小型酿酒设备蒸馏成酒的进程。夏日出酒少，要么是淀粉没彻底转化为糖，要么是糖没彻底转化为酒，或是在发酵、蒸馏进程中酒分子蒸发出去了。

2、小型酿酒设备葡萄糖没彻底转化成酒。

这种现象在冬季气温低时比较常见，我们在这里也同时说明。我们在蒸酒前尝一尝酒醅，若酒糟、酒醪甜味重，酒也偏甜，蒸出来的酒口感柔和，出酒率低，那就是葡萄糖没彻底转化为酒。

3、小型酿酒设备杂菌将部分淀粉或糖转化成其他物质。

酿酒进程中，若温度超过36度时，杂菌会大量繁殖，将淀粉或糖份转化成其他物质，也会导致出酒率低，酒中有异杂味。

4、发酵桶没密封好、酿酒设备的冷却性或密封性不好引起出酒率低。

夏日温度高，糖化完毕后，假如我们密封不严实，酒分子是极易蒸发出去的。另外，假如你所用小型酒厂酿酒设备的密封性或冷却性差，再加上夏日温度高，在蒸酒进程中，酒分子更容易蒸发掉。

5、小型酿酒设备糟醅板气导致酒逼不出来而影响出酒率。

假如发酵好的糟醅含水量大(针对固态工艺)、没加配糟或辅料，在蒸酒进程中，酒分子不能出来，也会影响出酒率。

小型家用酿酒设备-曲阜文轩(在线咨询)-小型酿酒设备由曲阜文轩机械设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。曲阜文轩机械设备有限公司（www.qfjdjx.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!