

沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 白酒加工 厂家直销

产品名称	沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 白酒加工 厂家直销
公司名称	东光县老兵烧酒坊
价格	58.00/斤
规格参数	酿酒:24小时直播 酒精度:50度
公司地址	河北省沧州市东光县于桥乡陈家坊村33号（经营场所）
联系电话	0317 759 1831 15631877707

产品详情

一.

老兵烧酒坊酿造的是液态纯粮食酒，简单说：

液态粮食酒是：粮食-粉碎-加水-拌曲-发酵-蒸馏。

固态粮食酒是：粮食-蒸熟-拌曲-发酵-蒸馏。

工艺不同，风味不同，至于哪个好喝，只能说各人有各人的偏好而已。

我们认为老百姓喝酒，要的很简单，好喝的酒，不上头、好入口、喝完第二天不难受。现在纯粮食酒难找，好的纯粮食酒更难找，价格不高的纯粮食酒更是难上加难。但我们没有那么多噱头，我们就是老老实实做酒卖酒，不懂什么概念、炒作。一路走来我们始终秉承做酒如做人的宗旨，让广大酒友真切感受到----

真心诚心匠心，

专业专注专一。

好粮好水好人，

只为一杯好酒。

关注看直播 好酒更透明

煮酒论英雄 互侃牛X事

我公司主要经营五粮原浆酒

我们的地址：东光县陈家坊十字街西行100米电话：0317 759 1831联系手机：15631877707 期待您的咨询

滴窖时要勤舀，一般不少于5~6次，要求至少滴窖在8小时以上，控制母糟的水分在60%左右。（详见开窖作业标准）

5.4配料、拌和、润粮

5.4.1配料：配料做到“稳、准、细、净”，比例要严格控制，遵循冬加夏减粮的原则。

5.4.2母糟的用量：按投粮的比例1：4.5~5.5倍，注意控制酸度和淀粉的含量，使酸度在1.6~2.8，淀粉的浓度在15~20%左右。

5.4.3糠壳的用量：入甑蒸35-40分钟，按粮糠比的17~22%，起作疏松母糟、稀释淀粉、冲淡酸度、吸收酒份和水分的作，是发酵不可少的载体。

5.4.4润粮：提前1.5小时润粮，在出甑前15分钟拌和，要求拌和均匀，无灰包、无滚糟，上甑时再进行第2次拌和。（详见配料、拌和、润粮作业标准）

5.5蒸酒蒸粮

生香靠发酵，提香靠蒸馏，通过蒸馏浓缩酒精和提取香味成分，上甑时间要求控制在35~40min，流酒温度要求控制在25~32℃，流酒速度在3~4kg/min，从流酒到出甑要求时间必须超过60min，烟水量必须按要求添加。

5.5.1蒸面糟：在甑底盘上撒上一层糠壳，要求见气上料，四周略高于中间，蒸得的酒按要求进行存放处理，丢糟做另行处理。

5.5.2蒸粮糟：蒸完面糟洗净锅底和用具蒸粮糟，要求见气上料气压控制在0.028~0.03MPa，轻撒匀铺，前缓中挺后缓落蒸酒，