

沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 白酒定制 厂家直销

产品名称	沧州市 五粮原浆酒 白酒定制 白酒定制 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

5.5.3蒸红糟：指不加生粮的母糟蒸酒后加曲发酵，成为下排的面糟。要求提前20分钟拌入糠壳。

5.5.4打量水、摊凉、撒曲

蒸粮蒸酒后立即加入85 以上的水，最低不得低于80 ，使熟粮糊化和不粘连，量水温度要高，好进一步使淀粉吸收水分，达到入窖要求。如量水温度过低会导致淋浆现象，造成上部酒醅干燥，发酵不良。摊凉：使出甑的粮糟降温，挥发部分酸及部分水分，为入窖创造条件，要求防止污染，防止老化，摊凉必须有良好的卫生环境。撒曲：扬冷的粮糟加入生粮的18~20%的大曲，根据气温和环境调整大曲用量，加曲必须拌和均匀。（详见蒸酒蒸粮作业标准）

5.6入窖

入窖前先撒上一层大曲药，用量为5kg，以促进生香，第一甑入窖略高一点，每一甑入窖后要踩紧拉平。

5.6.1入窖温度

一般以地温入窖，低温入窖是为了给酒醅创造适宜的条件，入窖温度一般控制在18~20 左右，如温度差异较大时，实行热平地温冷18的原则。

5.6.2入窖淀粉

淀粉的含量取决于投粮的多少和残留淀粉的多少而决定的，