

沧州市 五粮原浆酒 白酒厂家 纯粮烧酒 厂家直销

产品名称	沧州市 五粮原浆酒 白酒厂家 纯粮烧酒 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

前后段酒质基本一致，特别是中段酒特点是：酒度高（68度左右）、爆香、爽口。通过贮存，可以选作公司调味酒使用，所以公司质量长期有根本的保证。

糊化、糖化、发酵、蒸馏是酿酒生产过程的四大操作规程，作为酿酒生产技术人员和酿造工人应该全面掌握的技术要领。

“糊化”：是指从原粮的粉碎，润粮、拌合、入甑蒸煮的过程。“糖化”：是指从酒曲的粉碎、撒曲拌合、粮糟入窖时温度掌控的过程。

“发酵”是指粮糟入窖池后升温情况的掌控过程。一般在封窖以后的24小时去看窖内的温度称“团烧”，过72小时窖内的母糟和淀粉开始升温发酵，闻发出二氧化碳气体，在30天左右窖内发酵温度可能高于团烧温度13度左右，说明这个窖配料正确、工艺做到位了发酵很正常，酒质、出酒率可能达到要求。升温实际就是窖内酒糟生物化学的反映过程，由淀粉经过糖化发酵生成葡萄糖，葡萄糖和水生成醇，再由醇生成酸，后期酸逐渐进行酯化生成酯。白酒中的醛主要指糠醛（使用的填充剂是谷糠）分解为甲醛、乙醛、乙缩醛主要是在蒸馏的时候产生的。

芳香族化物的生成，窖泥上吸附有很多的微生物，这些微生物产生天然香源。

“蒸馏”是指酒糟在窖池内发酵到基酒（50天左右）一定时期，将酒糟取出进行蒸发、冷凝、冷却及截头去尾统称蒸馏。

酿酒生产的工艺主要是淀粉、糠、水、温的配合。