

徽商老酒馆 老酒价格 芜湖老酒

产品名称	徽商老酒馆 老酒价格 芜湖老酒
公司名称	镜湖区皖香老酒馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	镜湖区银湖南路54号徽商老酒馆
联系电话	15955317330

产品详情

白酒的发酵法

一、固态发酵法

续?? (cha) 法：是生产大曲酒应用最为广泛的酿造方法之一。是将粉碎的原料，配入出窖的酒醅，经过蒸酒和蒸料，扬晒后，加入大曲进行糖化发酵的生产过程。分为混烧法和清蒸混入法。2、小曲生产方法：以小曲为糖化发酵剂生产的白酒。按糖化发酵工艺可分为先固态培菌糖化后发酵法、边糖化边发酵法、配醅固态发酵法三种。3、麸曲生产方法：以麸曲为糖化剂和酒母为发酵剂生产的白酒。具有生产周期短、出酒率高、物美价廉的特点。按工艺可分为续?? (cha) 法、清蒸混入四大甑法、清蒸清烧一排清法。4、大曲与麸曲结合法：采用先大曲后麸曲的两种工艺相结合生产的优质酱香型白酒。其他香型酒也可以效仿。

二、半固态发酵法

先培菌糖化后发酵法：生产米香型白酒的典型生产工艺。它是以大米为原料，采用小曲半液态发酵法，前期是固态进行培菌和糖化过程，发酵期为20-24小时，老酒电话，后期为半液态发酵，发酵期约为7天，再经蒸馏而制成的米香型白酒。产品具有米香纯正、清雅、入口绵甜、爽冽，回味怡畅的典型风格。2、边糖化边发酵法：以大米为原料、以酒曲饼（小曲的扩大培养）为糖化发酵剂，在半固态状态下，经边糖化、边发酵后，蒸馏而成的小曲米酒的酿造方法。

配制酒的工艺

配制酒，老酒价格，又称调制酒，是酒类中一个特殊的品种，是一个复杂的酒品系列，人们可以根据自己的喜好随意搭配——不同酒之间的混调，以及酒与非酒类饮料的混调。通过各种有趣搭配弄出来的酒对味蕾的冲击很大，在搭配出更多精彩的同时，却也少了酒的纯粹，故此“老酒鬼”不感冒的配制酒在年轻群体却广受欢迎。

配制酒制作方法分为：蒸馏法——基酒与香料混蒸；浸渍法——配料浸入酒中自然析出香味；滤出法——

—加热酒液使之渗透萃取香料中的成分；香精法——香料或合成品调入基酒中。配制酒酒质普遍较低，适合年轻团体对味蕾碰撞的追求，年轻人偏爱的鸡尾酒就是配制酒的一种，茅台老酒，但在那些对酒有认知的人来说，配制酒与其说是酒，不如说是酒精饮料罢了。除了典型的年轻人喜欢的预调酒等，在我国归类的“果、露、啤、黄、白”等酒类中的露酒就属于配制酒，代表的酒有劲酒、椰岛鹿龟酒等。

酒是具有创造性的，酒这张白纸还有很多留白，千年岁月也只探究出了它的冰山一角。希望将酒的工艺、文化、历史传扬出去，让更多人了解到酒、喜欢上酒，芜湖老酒，从而发展出更多的酒的风味，为这个千年传承的酒文化赋予未来！配制酒

白酒原料主要是高粱和大曲，要求籽粒饱满，皮薄壳少。壳过多，造成酒质苦涩，应进行清洗。新收获的高粱要先贮存三个月以上方可投产使用。高粱通过辊式粉碎机破碎成4~8瓣即可，其中能通过1.2mm筛孔的细粉占2~35%，粗粉占65~75%左右。整粒高粱不超过0.3%。同时要根据气候变化调节粉碎细度，冬季稍细，夏季稍粗，以利于发酵升温。

所用的大曲有清茬、红心、后火三种，应按比例混合使用，一般清茬、红心各占30%、后火占40%。要注意大曲的液化力、糖化力和发酵力等生化特性，还要注意曲的外观质量，要求清茬曲断面茬口呈青灰色或灰黄色，无其他颜色掺杂在内，气味清香。红心曲断面中间呈一道红，点心的高粱糝红色。无异圈、杂色，具有曲香味。后火曲断面呈灰黄色，有单耳、双耳，红心呈五花茬口，具有曲香或炒豌豆香。

大曲粉碎较粗，大渣发酵用的曲，可粉碎成大的如豌豆、小的加绿豆，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过5%；二渣发酵用的大曲粉，要求大的如绿豆，小的如小米，能通过1.2mm筛孔的细粉不超过70~75%。大曲粉碎细度会影响发酵升温的快慢，粉碎较粗，发酵时升温较慢，有利于进行低温缓慢发酵；颗粒较细，发酵升温较快。大曲粉碎的粗细，也要考虑气候的变化，夏季应粗些，冬季可稍细。

徽商老酒馆(图)-老酒价格-芜湖老酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆(www.laojiushoucang.cn)是从事“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。