

老酒电话 徽商老酒馆 芜湖酒

产品名称	老酒电话 徽商老酒馆 芜湖酒
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

清香型白酒工艺特点

瓶装酒也分香型酒，现在市面上推出的酒品牌也是非常之多，口感不一，各有所爱。今天分享的是瓶装白酒清香型白酒的制作方法和工艺特点，那么，清香酒也叫做汾香型白酒，其中最为知名的以杏花村的汾酒为首。今天唐三镜酿酒师肖立舟就来为大家介绍一下，清香型白酒制作工艺。

清香型白酒也叫做汾香型白酒，其中最为知名的以杏花村的汾酒为首。清香型白酒的制作工艺比较复杂，以高粱等谷物为原料，以大麦和豌豆制成的中温大曲为糖化发酵剂(有的用麸曲和酵母为糖化发酵剂)，采用清蒸清糟酿造工艺、固态地缸发酵、清蒸流酒，强调“清蒸排杂、清洁卫生”，即都在一个“清”字上下功夫，“一清到底”。

清香型白酒的酒质特点无色、清亮透明，清香纯汇、醇厚柔和。甘润绵软、自然协调、余味爽净、后味较长，不应有浓乔或酱香技其它导香和邪杂气味。

清香型白酒工艺的高度酒分为40度至54度、55度至65度两种，其总酸为(0.4至0.9克/升;其总酯为1.4至2克/升。低度酒在40度以下，其总酸 0.3克/升，总酯 1.4克/升。

蒸馏酒的工艺

说到蒸馏酒或许有些读者不明白，但说到蒸馏酒有哪些想必早已是如雷贯耳了吧。现今世界主要蒸馏名酒有：中国白酒、白兰地、威士忌、伏特加、杜松子酒、朗姆酒、龙舌兰酒等。

蒸馏酒与酿造酒相比，也仅是多了一项“蒸馏”的工艺，但以此工艺命名的酒的核心就在于蒸馏。顾名思义，蒸馏酒就是将发酵后的谷物进行蒸煮，因为乙醇的熔点是78.3度，而水的沸点是100度，控制好温度，就可以将酒精从粮食里“蒸”出来了，这样得到的酒，更加的纯粹，少了粮食带来的杂味，有一种工艺上的极限在里头，也更加能满足人类身体以及精神上的需求，在中国的元宋时期，就广为流传，那时谓之“烧春”、“烧酒”。从销量上讲，现在的中国白酒当之无愧是世界蒸馏酒的“老大”，白酒是粮谷之间的极限转化，根据其工艺特征主要有十二大香型。白酒普遍用高粱、大米、谷物酿造蒸馏，就原料而言，老酒电话，比之伏特加的薯干、朗姆酒的甘蔗、欧洲杜松子酒所用的杜松籽、直接用葡萄酒

蒸馏得到的白兰地等酒所用原料的档次要高的多，毕竟中国白酒是用日常食用的粮谷酿造，而其他的酒多是用含有糖分的物质酿造，个中差别不言而喻。当然，还因为酿造工艺、气候环境等不同，也形成了各大蒸馏酒风格的差异。蒸馏酒虽然是酒的极限工艺，但所需成本也不会太高，而现今动辄成千上万的洋酒市场为何会如此膨胀，却是文化品牌输出的强大所在。我们现在所要做的，就是让更多的人了解到我们中国的白酒文化，以及世界的酒类文化，以免落了俗套，让“买贵的”主导市场，而我们知道，很多时候，“贵”不等同于“好”，要想“买好的”，还得对酒有一定的了解才可。

我国在浓香型白酒的制作工艺中，必须遵守八字决----“匀、透、适、稳、细、净、低”。

一，匀，指的是在操作上面，搅拌糟醅时候，上甑物料时候，泼打量水时候，婚宴用酒，下曲的时候，入窖温度的时候等都需要做到一致的均匀。二，透，指的是制作酒之前的润料程序之时，高粱等原料要充分吸收水分，达到润透的效果，除此之外，高粱在蒸煮的过程中必须要让高粱黑透。三，适，指的是原料用的量、以及水分、酸度和淀粉浓度等入窖条件都必须做到适宜，商务用酒，这样才会在酿酒的过程中产生有利于微生物成长与繁殖的环境，更加有助于糖化与发酵。四，稳，指的是在入窖以及转料等配料过程中都要稳当，切莫忽起忽落。五，准，指的是在制作酒的过程中，原料用量的数据和火候的温度等数据都要准确无误。六，细，指的是在酿酒工艺中，用制酒设备的时候要仔细，不可粗心，否则影响酿酒的效果。七，净，芜湖酒，指的是酿酒的原料，配料以及酿酒的设备均都需要清洁并且十分的干净。八，低，指的就是入窖曹醅的时候，要做到低温入窖，另外，在填充物料的时候，量水尽量是低限使用。

老酒电话-徽商老酒馆-芜湖酒由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushoucang.cn）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！