

徽商老酒馆 老酒多少钱 芜湖老酒

产品名称	徽商老酒馆 老酒多少钱 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

白酒的制作工艺

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，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，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，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，老酒多少钱，量水尽量是低限使用。

酒的历程和起源

酒里主要的成分是酒精，大自然中的许多物质都可以通过多种方式转变成酒精。比如葡萄糖可在微生物所分泌的酶的作用下，转变成酒精。所以，我们可以这样认为，酒的出现，不是人类的发明，而是天工的造化。好比古代的燧人氏发明钻木取火一样，火本来是天然存在的，并不是谁发明的。可能只是燧人氏最早发现并加以利用推广，人们便把火的发明者当做燧人氏罢了。

在古代，人们往往将酿酒的起源归于某某人的发明，茅台老酒，比如杜康酿酒、仪狄酿酒，而把这些人说成是酿酒的祖宗，这是古代酒的起源是人发明的正统观点。酒作为现在流行的饮品之一，它的出现自然不是某个人能随随便便创造的，是大自然赋予我们人类的美味佳肴。只要具备一定的条件，就可以将某些物质转变成酒精。大自然完全具备产生这些条件的基础，而人们酿酒业只是给特定的食材提供了特定的环境，然后再加以利用罢了。随着社会的发展，人类开始学会了原始的畜牧业生产，在存放剩余的兽乳过程中他们又发现了被自然界中的微生物发酵而成的乳酒。在农耕时代前后，芜湖老酒，人类认识到野生植物的含淀粉种子(谷物等)可以充饥，便搜集贮藏，老酒报价，以备食用。由于当时的保藏方法原

始，谷物在贮藏期间容易受潮或受雨淋而导致发芽长霉，这些发芽长霉的谷物若继续浸泡在水里，其中的淀粉便会受谷芽和野生霉菌、野生酵母菌等微生物的作用而糖化、发酵，变成原始的粮食酿造酒。另外，当有煮熟的谷物吃不完时，他们用树叶等包盖起来，或存放在树洞等中，过后这些熟粮因受根霉、酵母等野生微生物的作用变成了“酒酿”。这是另外一种方式的原始粮食酿造酒的发现。这一阶段大概在7000至10000年前，由于自然界的作用造出酒来，逐步被人类所发现和认识。但人类还没有去模仿、去有目的地利用自然界来造福。

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，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。

徽商老酒馆(图)-老酒多少钱-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）为客户提供“企业用酒，活动用酒，宴会用酒”等业务，公司拥有“徽商”等品牌。专注于其它等行业，在安徽 芜湖 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。