

## 小酒加盟门槛

产品名称	小酒加盟门槛
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

浓香型和清香型白酒是我国的两大白酒香型代表，那么，清香型和浓香型白酒工艺区别在哪里?下面就跟随唐三镜赖燕一起来看看吧。

清香型和浓香型白酒工艺区别在哪里?

1、浓香型大曲酒酿造主要特点是：混蒸续糟发酵、母糟润粮、熟糠拌料、轻撒匀铺、探汽上甑、缓火流酒、大火蒸粮、量质摘酒、高温量水、适当用曲、低温入窖、缓慢发酵、滴窖勤舀、加回减糠、回酒发酵、醇酸酯化、控制窖帽、泥封发酵。

浓香型大曲酒的发酵可分三个阶段，即：

主发酵期----- 生酸期----- 香味形成期

淀粉 糖 酒精(边糖 生产大量乳酸、 酯类生产，尤其是己酸乙酯、乙酸乙酯、化边发酵);

温度缓慢 乙酸等;品温 乳酸乙酯、丁酸乙酯，以及芳香族化合升高，

产生二氧化碳。 趋于稳定。 物产生;品温下降，逐渐趋于稳定。

所产的原酒经长期储藏、精心勾兑而成，具有“醇香浓郁，甘冽清爽，饮后尤香，回味悠长”的特点，以己酸乙酯为主体复合香的白酒。