

呼市白酒 第酒元素 白酒公司

产品名称	呼市白酒 第酒元素 白酒公司
公司名称	第酒元素（天津）酒业销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区闻都世界城17F座10楼1001
联系电话	18647382292

产品详情

酿造白酒发酵工艺研究

我国的白酒发酵技术虽源于黄酒，相对于黄酒历史而言，白酒的生产技术还很不完善，故现代对白酒的发酵工艺进行了大量的研究，在五六十年代，影响改革是总结了“烟台操作法”，这个操作方法借鉴了酒精工业的麸皮曲及酒母制作两个关键技术，并结合传统的白酒工艺，形成了一套较为规范的操作法。当时总结了其特点是：“麸曲酒母、合理配料、低温入窖、定温蒸烧”十六个字。

由于浓香型酒在名优酒中的产量，深受消费者的喜爱，许多工厂和研究机构对浓香型大曲酒工艺进行了大量的研究。如研究控制低温发酵，对发酵温度曲线进行部结，提出了前期缓升，呼市白酒，中期挺坚，白酒生产厂家，后期缓落的策略。

此外还采用回醅发酵，即长期反酵的酒醅，配加在新酒醅中，以老醅带新醅，进行发酵的措施。或采用回糟发酵。有的也采用回酒发酵，成品酒依次分为头级酒，二级酒，三级酒。二级酒倒回酒新酒醅中，再次入窖发酵，再次蒸馏，可将二级酒变为头级酒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

白酒按香型的分类

芝麻香型:以"一品景芝"系列酒为代表,于1957年发现。芝麻香型白酒是中国成立后两大创新香型之一(芝麻香型白酒与兼香型)。芝麻香型白酒是以芝麻香为主体,兼有浓、清、酱三种香型之所长,故有"一品三味"之美誉。是中国"十一大香型"中最年轻的一个成员,同时也是酿造技术难度,酿造条件要求,对环境要求最严格的一个香型,堪称白酒中的香型!

兼香型: 酱中带浓型,表现为芳香,舒适,细腻丰满,酱浓协调,余味爽净悠长;如湖北白云边酒。 浓中带酱型,主要表现在浓香带酱香,诸味协调,口味细腻,余味爽净。如黑龙江的玉泉酒等。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们,获取更多优惠哟~~~

白酒香型的来源

酒的风格是出色、香、味三大要素组成。按酒香的类别来划分乃情理之中。而我们日常生活中谈到酒的香型,均就白酒而言。对其它的有色酒及洋酒,为什么又不以香来划分呢?因为有色酒,如葡萄酒,西方有一套完整的法规,从原料到工艺都严加规定。并在商标上注明,消费者可以识别。因此,世界各国均采用或借鉴其办法来进行管理。

白酒是我国的传统而独具的产品。酿造工艺丰富多彩,酿制的酒风格千姿百态。为了加强管理,提高质量,相互学习,做好评比,结合我国国情,白酒公司,于60年代中期,对我国白酒的香型进行了较系统的研究,清香型白酒,通过对酒内香味成分的剖析,香气成分与工艺关系的研究,并经酿酒界和专家认可。于1979年的第三届全国评酒会上实施按香型进行评比。自此。白酒的香型遂为国内广大消费者接受。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们,获取更多优惠哟~~~

呼市白酒-第酒元素-白酒公司由第酒元素(天津)酒业销售有限公司提供。第酒元素(天津)酒业销售有限公司(www.tz1288.com)实力雄厚,信誉可靠,在内蒙古呼和浩特的果露酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领第酒元素和您携手步入辉煌,共创美好未来!