

# 临沧白酒贴牌代加工-青海资讯

产品名称	临沧白酒贴牌代加工-青海资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/111
规格参数	品牌:汉庭酒业 产地:安徽
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

表面上看，白酒的香型与其化学组分密切相关，这些化学组分都是发酵工艺的产物。因此，工艺不同，酒的化学组分不同，香型不同。反之，香型不同，工艺也不同，其化学组分也不同。影响酒的香型和化学组分的主要因素有：原料、制曲（糖化发酵剂）工艺、发酵酿酒工艺，操作、窖池结构、生产环境等，此外，还与贮存时间、贮存容器有关。化学组分前已介绍，现将香型与工艺的关系简述如下：

酱香型酒的代表茅台酒，临沧白酒贴牌代加工-青海资讯 原料有高粱（酿酒）、小麦（制大曲），大曲工艺是高温曲（60 以上），原料清蒸，采用八次发酵八次蒸酒，用曲量大（1 1.2），入窖前采用堆集工艺，窖池是石壁泥底等，贮存期3年以上。

浓香型酒则不同，原料虽然是高粱、小麦，制大曲则是中温（55~60 ），原料混蒸混烧，采用周而复始的万年糟发酵工艺，用曲量为20%左右。窖池是肥泥窖，为丁己酸菌等微生物提供了良好的栖息地，并强调百年老窖。泸州特曲、都号称是数百年老窖酿成，贮存期为一年。临沧白酒贴牌代加工-青海资讯

清香型酒的代表汾酒，其原料除高粱外，制曲用大麦、豌豆，制大曲的温度较上两种低，不得超过50 ，并用清蒸工艺，地缸发酵等，贮存期也是一年。

米香型白酒其原料为大米，糖化发酵剂不是用大曲，而是传统的米小曲，发酵工艺特点属半液态法，而别的香型白酒多属固态法。发酵周期比用大曲的少1/5以上，仅7天左右，贮存期一般也较大曲酒少，仅3~6个月。

丰富多彩的其它香型白酒中，其工艺与上述4种香型不同，形成工艺绚丽多姿，各具特点，风格自成一家的门类。现仅列数种酒进行说明。临沧白酒贴牌代加工-青海资讯 国家名酒董酒则采用大小曲工艺，制曲加中草药，窖池既非肥泥、石窖，也不用地缸、瓦缸发酵，而是用白垩土与石灰和猕猴桃藤的汁来筑窖，采用串香工艺制得董酒。贵州的平坝窖酒、匀酒虽也是大小曲工艺，有的加中药，有的不加，有的串香，有的无，窖池与董酒又不同，是肥泥窖，酒的风格与董酒亦不相同。西凤酒也是其它香型，但其制曲原料与汾酒相同，用大麦和豌豆，制曲温度较高，达到60 ，用曲量13~16%，发酵不用地缸，用生泥窖，不强调老窖，发酵期比汾酒少10天，才10—11天。致使酿制出的西凤酒具有酸甜苦辣香的特点。

“泸头酱尾”的兼香型，顾名思义，临沧白酒贴牌代加工-青海资讯