

## 定制白酒的技术--徐州资讯

产品名称	定制白酒的技术--徐州资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒代加工贴牌定制:白酒贴牌定制加工 养生酒定制贴牌加工:白酒定制贴牌 纯粮酒定制贴牌加工:白酒贴牌定制代加工
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

定制白酒的技术--徐州资讯【汉庭酒业】生料制曲：原料经适当粉碎、拌水后直接制曲，一方面可保存原料中所含有的水解酶类，另一方面生料上的微生物菌群适合于大曲制作的需要，有利于大曲在培养过程中微生物的生长和风味前体物质的形成。（3）季节性强：大曲培养的另一个特点是季节性强。在不同的季节里，自然界中微生物菌群的分布存在着明显的差异，一般是春秋季节多、夏季霉菌多、冬季细菌多。在春末夏初至中秋节前后是制曲的合适时间。一方面在这段时间内，环境中的微生物含量较多；另一方面，气温和湿度都比较高，易于控制大曲培养所需的高温高湿条件。自20世纪80年代以来，由于制曲技术的不断提高，在不同的季节同样可以制出质量优良的大曲，关键在于控制好不同菌群所要去的适条件。定制白酒的技术--徐州资讯（3）投粮作用：众所周知，大曲中的残余淀粉含量较高，大多在50%以上，这些淀粉在大曲酒的酿造过程中将被糖化发酵成酒。在大曲酒生产中，清香型酒的大曲用量为原粮的20%左右，浓香型酒为20%-25%，酱香型酒达以上，因此在计算大曲酒的淀粉出酒率时应把大曲中所含的淀粉列入其中。