

## 纯粮白酒厂家的益处--淮北资讯

产品名称	纯粮白酒厂家的益处--淮北资讯
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

纯粮白酒厂家的益处--淮北资讯【汉庭酒业】发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分(微量元素)。通过蒸酒把醅中的酒精、水、高级醇、酸类等，有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质选择原料以采用高粱為主虽然在制酒的原料本是採用高粱，但因为高粱酒的需求大幅增加，因此原料中也有賴進口高粱。这就是传统高粱酒做法。固态发酵酒饼白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入酒饼。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒饼用量一般为总投料量的4~6%为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水(工厂称加浆)，控制入池时醅的水分含量为60%左右。纯粮白酒厂家的益处--淮北资讯(2)自然网罗微生物：大曲是靠网罗自然界的各种微生物在上面生长而制成的，其微生物来源于原料、水和周围环境。大曲制造是一个微生物选择培养的过程。先，要求制作原料含有丰富的碳水化合物(主要是淀粉)、蛋白质及适量的无机盐等，能够提供对酿酒有益的微生物生长所需的营养成分；其次，在培养过程中要控制适宜的温度、湿度和通风等条件，使之有利于酿酒有益微生物的生长，从而形成各大区所特有的微生物群系、酿酒酶系和香味前体物质。