

活动酒定制优质白酒--南通资讯

产品名称	活动酒定制优质白酒--南通资讯
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

活动酒定制优质白酒--南通资讯【汉庭酒业】（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。（4）堆积培养：堆积培养是大曲培养的共同特点。根据工艺和产品特点的需要，通过堆积培养和翻曲来调节和控制各阶段的品温，借以控制微生物的种类、代谢和生长繁殖。大曲的堆积形式通常有'井'形和'品'形两种，'井'形易排潮，'品'形易保温，在实际生产中应根据环境温度和湿度等具体情况选择合适的形式。活动酒定制优质白酒--南通资讯其次，中火烧开，也就是在开始出酒后，火力要略小些，因为在这个过程中要取得们理想的商品酒。火力过大会使酒醅中的温度上升，从而高沸点物质会出来进到们的酒里面去。这些高低沸点的物质不是属于酒该有的口感，但是含量少，所以很多人不注意。而且在这个过程中，涉及到酒蒸汽冷却的这个环节，如果火力过大，产生的蒸汽就会多，冷却的速度跟不上，出来的酒就会热，不但口感会杂，而且热的酒容易挥发，致使产量下降。所以这个过程中要格外保持火候稳定。