

宴会用酒 南京酒 镜湖区徽商老酒馆店铺

产品名称	宴会用酒 南京酒 镜湖区徽商老酒馆店铺
公司名称	镜湖区皖香老酒馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	镜湖区银湖南路54号徽商老酒馆
联系电话	15955317330

产品详情

传统蒸馏酒种散装白酒原料决定类型

散装白酒是我国特有的传统蒸馏酒种，随着科学技术的进步，既认识到了它和其他蒸馏酒种，不同的风格及产生的缘由，又不断总结出了11种截然不同口味的香型酒。当品评这些丰富多采的优质散白酒时就会联想到其各自独特的生产工艺。我们认为，作为一个品酒师并不需要对每一种香型酒的生产作深入的了解，因为他毕竟不是一个酿酒工程师，但对于影响和形成散装白酒风味，质量的综合因素的了解显然是必要的。

从总体来讲，不同的生产工艺决定了产品的不同风格，具体分析主要是酿酒所用的原辅材料、糖化发酵剂（即产酒为主的微生物）、酿酒生产工艺及设备。大要素。现分述如下。本文以传统生产方法为主，不涉及固、液结合的新型散装白酒。酿酒原料是决定散白酒质量的第一基础物质，通常所采用的有高粱；大米以及高粱、玉米、大米、糯米、小麦等多种粮食混合使用。大曲为小麦、大麦、碗豆；小曲为大米；麸曲用小麦麸皮。

很多产品来说，都有分类，有些是口味的分类，有些是香型的分类。对于白酒来说，当然也有相应的分类。经常喝白酒的人，在喝之前，都会先闻一下白酒的香味，可以说这已经是一种习惯了。散装白酒今天来说说按香型分类都有哪些。

- 1、浓香型白酒：以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成，具有以己酸乙酯为主体的复合香气的蒸馏酒。
- 2、清香型白酒：以粮谷等为主要原料，经糖化、发酵、贮存、勾兑而酿制成，具有以酸酯为主体的复合香气的蒸馏酒。
- 3、米香型白酒：以大米为原料，经半固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成的，酒席用酒，具有小曲米香特点的蒸馏酒。

- 4、酱香型白酒：以高粱、小麦为原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成，具有酱香特点的蒸馏酒。
- 5、兼香型白酒：以谷物为主要原料，经发酵、贮存、勾兑而酿制成，具有浓香兼酱香独特风格的蒸馏酒。

徽商老酒馆浓香型白酒生产所使用的原料主要是高粱，但也有少数酒厂使用多种谷物原料混合酿酒的。以糯高粱为好，要求高粱籽粒饱满、成熟、干净、淀粉含量高。

采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂，要求曲块质硬，内部干燥并富有浓郁的曲香味，不带任何霉臭味和酸臭味，曲块断面整齐，边皮很薄，内呈灰白色或浅褐色，不带其他颜色。为了增加曲子与粮粉的接触，大曲可加强粉碎，先用锤式粉碎机粗碎，再用钢磨磨成曲粉，粒度如芝麻大小为宜。在固体白酒发酵中，稻壳是优良的填充剂和疏松剂，一般要求稻壳新鲜干燥，南京酒，呈金黄色，不带霉烂味。为了驱除稻壳中的异味和有害物质，要求预先把稻壳清蒸30~40min，直到蒸汽中无怪味为止，贵宾用酒，然后出甑凉干，使含水量在13%以下，备用。

原料高粱要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒;原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，宴会用酒，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右。

宴会用酒-南京酒-镜湖区徽商老酒馆店铺由镜湖区皖香老酒馆提供。镜湖区皖香老酒馆（www.laojiushou.cn）是一家从事“企业用酒,活动用酒,宴会用酒”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“徽商”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使徽商老酒馆在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！