白山枸杞酒贴牌加工-古井镇闯王酒业

产品名称	白山枸杞酒贴牌加工-古井镇闯王酒业
公司名称	安徽省亳州市古井镇闯王酒业有限责任公司
价格	298.00/箱
规格参数	联系人:田浩 电话:17356731333 地址:亳州市古井镇闯王酒业
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇2（注册地址）
联系电话	17356731333

产品详情

一、公司简介 安徽闯王粮田酒酒业股份销售有限公司 白山枸杞酒贴牌加工-古井镇闯王酒业 实施例1一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20份红薯和5份绿豆，混合，用50°C的水浸泡30分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取3次，每次提取时间为1～2小时，每次加水量为混合物体积的5倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05～1.20，得提取液；仪狄,杜康造酒说

发明内容本发明的目的是针对上述问题，为解决芝麻香香型典型风格不够突出的问题，而提供的一种利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒的方法。本发明的具体方案如下a)原辅料配比高粱810份，小麦12份，稻壳22.5份，其中高粱和小麦使用前经过机械分离或人工筛选以去除杂质；b)按上述配比配料，配料前分别将高粱和小麦粉碎，并用7882°C热水润料拌匀，润透后闷料30min60min，并将稻壳装甑敞口清蒸30min；c)将b)中润好的料拌入蒸酒后的酒醅，混合均匀，装甑蒸煮糊化100120min，使原料糊化；d)蒸料结束后，出甑置于凉床上，开风降温至38°0°C；e)在d)中的料加入按蒸料量的1820%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的1820%、610^3-6%加入不经干燥的河内白曲、细菌曲和生香酵等新鲜麸曲，拌匀，继续降温至30°C后进行堆积；f)将e)中所得的料堆成宽80100cm，高6080cm的长棱体，堆积初始温度在2830°C，堆积温度达到45°C时翻堆一次，堆积3032h；g)堆积结束后，摊晾使料温降至3035°C，入池发酵45d；h)将g)中发酵好的酒醅分层出窖，出池后的酒醅按照回糟酒醅，粮糟酒醅，丢糟酒醅先后顺序依次拌糠装甑，装甑时间2530min，装满甑后，架盘蒸馏，流酒汽压0.20.3Kg/cm2，高温缓慢流酒，分级摘酒；i)蒸酒结束后，原酒分级入库，贮存至少三年后，用于勾调成品酒。本发明的优点是在传统芝麻香型白酒工艺基础上加以改进，利用新鲜麸曲中的微生物繁殖代谢活性较强的特点，将不经过干燥的新鲜麸曲直接应用于实际生产，利用本发明生产的芝麻香型白酒具有质量稳定、芝麻香风格突出、酒体优雅细腻、醇厚丰满、复合香气协调、空白留香持久等特点。本发明的有益效果是直接利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒，所生产的芝麻香型白酒风格突出，质量稳定，提高了原酒优级率，提高经济效益的同时降低了生产成本。