

纯粮酒加工生产计划--莱芜资讯

产品名称	纯粮酒加工生产计划--莱芜资讯
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/件
规格参数	纯粮酒定制:纯粮酒贴牌定制 养生酒贴牌:白酒贴牌 白酒定制:配制酒贴牌定制
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

纯粮酒加工生产计划--莱芜资讯【汉庭酒业】发酵期的长短决定于温度的高低。温度高，发酵期短；温度低，发酵期长。告诉大家不能说发酵期越短越好，当然也不能说发酵期越长越好，如何适当地掌握这个发酵期的长短，是提高出酒率和增加成品酒的口感环节。酿酒中的粮食搭配的依据是不同的粮食酒的口味不同，特性不同，市场上常见的是三粮酒和五粮酒，甚至有客户酿制了多达十多种粮食的。各种粮食的搭配可以规避白酒用单一粮食为原料风味单一、口感欠佳的不足，使得味觉物质比其他白酒丰富得多。酿酒中的粮食搭配的是掌握好不同粮食的配比量，以及根据不同粮食进行或蒸或煮的工艺熟化发酵。五粮酒为例，常见的搭配是小麦、大米、糯米、高粱、玉米5种粮食。这些原料的常用配比和处理方法如下：饭米（大米）酒米（糯米）各百分二十，黄米百分之十，小麦百分之十五，高粱百分之二十，玉米百分之十，荞子百分之五。大米和糯米浸泡12小时之后蒸熟，备用。玉米直接煮熟，其他粮食蒸透。这些粮食在蒸熟或者煮熟的时候是很有讲究的，待粮食熟透之后凉至一定温度。发酵期间要做好管理发酵温度和发酵时间。