

配制酒贴牌计划安排--鹤岗资讯

产品名称	配制酒贴牌计划安排--鹤岗资讯
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:配制酒加工定制 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

配制酒贴牌计划安排--鹤岗资讯【汉庭酒业】发酵未开始时，原料和水（总称为发酵醪）处于静止状态，没有动静如死水一般；醪液也是清彻透明的。发酵开始后，醪液面有小泡，但数量不多。发酵旺盛。液面小泡变大泡，而且数量很多；发酵醪在翻滚，好似水开沸腾；化碳强烈，旺盛冲鼻，发酵醪液由清变为浑浊，有酒香味。泡沫减弱，化碳味减弱，特点是原料由发酵容器底浮在液面，其数量约有总量的1/5。漂浮于液面的原料又沉入下去，发酵液由浑浊变清，整个发酵醪又处于静止状态，这证明已经发酵完毕，这种现象就叫作发酵完毕的标志。不同的粮食搭配可以酿制不同档次不同口味的优质酒。有时候想想，酿酒其实很想是厨师做菜，相同的原料，在不同的师傅手里完全可以发挥出不同，您是不是觉得酿酒也是有完全一样的道理呀！当漂浮于发酵液面上的大米，全部或大部分沉入池底，发酵液由浑浊变青，而且整个发酵液处于静止状态，不再冒泡，米粒不再上下窜动时，就说明整个发酵过程已完毕，原料已经完全、发酵了。就是看发酵液的颜色变化。从投料起至发酵开始冒小泡时的这段时期发酵液是清亮、透明的。从发酵开始至发酵结束这段时期，发酵液由清亮、透明变为米汤色。从发酵结束至酯化时期，发酵液由米汤色变清，后变成暗淡的淡茶色。