

## 白酒加工所用物料--兰州资讯

产品名称	白酒加工所用物料--兰州资讯
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:白酒贴牌定制 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

白酒加工所用物料--兰州资讯【汉庭酒业】不同酒度的白酒，其酒花的大小、滞留时间不同：大清花：花如黄豆、整齐一致、清亮透明、消失极快。酒度在65度——80度；小清花：花如绿豆、消失速度略慢、酒度在58度-63度。随着酒花由“豌豆花”、“豆子花”，渐渐变成“绿豆花”、“碎米花”直至消失，酒度也从70度以上，到65度、62度.....逐步降低。在小清花过后的一瞬间酒花消失，过花后所流的酒均为酒尾。酿酒的原理其实很简单，无非就是利用微生物发酵生产含一定浓度饮料的过程，当然，操作的时候远远不是这么简单。大致来讲，一瓶白酒的诞生，一般要经过这样几个步骤：选料、制曲、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装。白酒用水请求：用不带碱性的泉水或自来水。水质无色、通明、很少悬浮物或沉积，清新适口，略有回甜。为进步酒质，将酒头（100公斤粮食接酒头1公斤）和酒尾留下，等下次蒸酒时混合蒸馏。厌氧发酵：特别是中期和后期，要严厉封缸，厌氧发酵，不然漏气后导致酒产酸而下降出酒率。粮食混合发酵：玉米40%，高粱25%，小麦35%；大米60%，高粱15%，玉米25%，酒质会非常好。