

白酒定制工艺流程--衡水资讯

产品名称	白酒定制工艺流程--衡水资讯
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:白酒加工贴牌 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

白酒定制工艺流程--衡水资讯【汉庭酒业】

制曲。曲为酒之骨，制曲是酿酒过程中也很重要，用谷物原料酿酒，可发现有两大类，一类是以谷物发芽的方式，利用谷物发芽时产生的酶将原料本身糖化成糖份，再用酵母菌将糖份转变成(比如啤酒);另一类是用发霉的谷物，制成酒曲，用酒曲中所含的酶制剂将谷物原料糖化发酵成酒。白酒酿造采用的就是第二种方式，这个过程是将淀粉糖化(转化成葡萄糖)。发酵。从配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸酒等生产过程中都采用固体状态流转而酿制的白酒，才能称为固态发酵白酒。发酵的过程其实就是将上一个阶段生成的糖发酵转化成的过程。“产香靠发酵，提香靠蒸馏，摘出好酒靠摘酒工”，由此可见量质摘酒工作的重要性。量质摘酒，就是把酒头摘出后，边摘边尝，准确分级。原酒流出后，先掐去酒头，然后通过一闻、二看、三品。