

药酒贴牌定制白酒贴牌加工我们这样做

产品名称	药酒贴牌定制白酒贴牌加工我们这样做
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	968.00/箱
规格参数	白酒贴牌定制:白酒贴牌加工 药酒贴牌:白酒贴牌加工 药酒贴牌定制:白酒贴牌加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

白酒贴牌加工,药酒贴牌定制白酒贴牌加工我们这样做,我们为客户提供一条龙服务,包装的采购交由我们,酒水的定制交友我们,我们为客户创造全方位的服务。为客户的成功奠定非常好的基础。药酒贴牌定制白酒贴牌加工我们这样做,抓住机会创造产品,创造财富,创造更多的市场。

一、化曲的开发及其应用

1、化曲的开发及其应用研究

在浓香型白酒酿造体系中,制曲微生物代谢的酯化酶,具备将酸(窖泥功能菌代谢)与乙醇(母体系代谢)缩合生成己酸乙酯(浓香型大曲酒主体香味物质)的功能,表现出大曲的生酯能力(化力)

在制原料中融入窖泥功能菌,按照传统制曲工艺发酵制作的大曲,其酯化力显著高于传统大曲,称为酯化曲

酯化曲应用于翻沙、底槽等高质量母糟发酵,其己酸乙酯生成速率较传统大曲提高10%左右。2、底槽(翻沙)专用曲的开发及其应用研究

在传统大曲基础上,引入“勾兑”概念,将窖泥功能菌制剂、B类酶促物质等功能成分融入大曲中,形成微生物群类更为丰富、微生物酶系更为完善,酯化力显著高于传统大曲的产品,称为底槽(翻沙)专用曲

二、强化大曲的开发及其应用

将从酿造过程中选育出的优良霉菌(如根霉红曲霉、黄曲霉、白曲霉、米曲霉等)、酵母菌(如球拟酵母、南阳酒精酵母、生香酵母、汉逊酵母、假丝酵母等)、细菌(如芽孢杆菌、嗜热脂肪芽孢杆菌等)分别进行培养,由试管斜面培养扩大到三角瓶培养再扩大到曲盘培养,再按一定比例混合,便制成了种曲。按传统的大曲制作法外加一定量的种曲做种源进行培制,即可制得强化曲。强化曲与普通曲的区别就在于前者是人为地接入大量有益微生物,使之与优质大曲特定的微生物区系近似后者则是依靠自然环境,网罗环境中的微

生物,但不能保证有益菌类占优势。强化大曲用于生产的工艺条件及操作与普通大曲完全一致。用强化大曲可以部分或全部代替普通大曲酿酒,根据试验结果表明:应用强化大曲代替普通大曲,不仅可以减少一定的用曲量,提高出酒率,而且可较大幅度地提高优质酒率。采用强化大曲生产出的半成品酒经专家品尝,具有窖香浓郁,入口甘爽,风格典雅,余香悠长等特点,一部分酒还可作为调味酒使用,收到较为理想的效果。 第四节酶制剂和活性干酵母的应用

一、在大曲酒生产中的应用

大曲制造过程中开放式的自然接种不可避免地存在下列问题:一是大曲中的微生物群体,除了酵母、根霉、曲霉、毛霉等有益菌外,同时也夹带着许多对酿酒有害的菌类,良莠不齐,使大曲酒杂味偏重,且影响出酒率和优质酒率;二是制曲过程中因品温较高(45~65℃),使糖化发酵产酒过程中所必须的酶系钝化,霉菌和酵母菌大量死亡因而大曲的糖化、发酵能力低,使大曲酒生产周期长,出酒率低,粮耗多,成本高;三是大曲生产受气候、环境等自然因素的影响较大,质量很不稳定,导致大曲酒质量与产量的不稳定。在大曲酒生产中,引入有益微生物(如ADY)和酶系(如糖化酶等),抑制有害微生物对生产过程的影响,有目的地改造和强化大曲发酵体系,即可在保持大曲酒酒质和风格的基础上,大幅度提高原料的出酒率

(-)糖化酶与ADY在粮糟中的应用

糖化酶和ADY在粮糟(活)上的应用原理比较深刻,用法要求也比较严格,对于不同香型、不同生产工艺、不同档次及不同季节等具体情况需分别对待,因而使用的方法各异,概括起来可分为下列几种用法。

白酒贴牌加工, 药酒贴牌定制白酒贴牌加工我们这样做,