

## 网红酒定制酿酒原料--广东资讯

产品名称	网红酒定制酿酒原料--广东资讯
公司名称	安徽汉庭酒业科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	白酒贴牌:配制酒定制 白酒定制:纯粮酒贴牌定制 养生酒贴牌定制:药酒贴牌加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇古井大道
联系电话	18056777108

### 产品详情

网红酒定制酿酒原料--广东资讯【汉庭酒业科技有限公司】根据发酵基本原理，糊化以后的淀粉物质，必须在充分吸水以后才能被酶作用，转化生成可发酵性糖，再由糖转化生成酒精。因此粮糟蒸馏后，需立即加入85 以上的水，这一操作称为"打量水"，也叫热水泼浆或热浆泼量。量水温度要高，才能使蒸粮过程中未吸足水分的淀粉颗粒进一步吸浆，达到54%左右的适宜入窖水分。量水温度过低，淀粉颗粒难以将水分吸入内部，使水停留在颗粒表面，容易在入窖后出现淋浆现象，造成上部酒醅干燥，发酵不良，同时淀粉也难以进一步糊化。