

## 纯粮酒加工手工酿造--厦门资讯

产品名称	纯粮酒加工手工酿造--厦门资讯
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:养生酒贴牌加工 露酒贴牌定制加工: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

纯粮酒加工手工酿造--厦门资讯【汉庭酒业】粮食出现酸味或者酸甜兼有的时候就可以出箱了，出箱温度要达到31-32度之间为宜，切忌超过32度，若超出32度，酵母会出现衰老甚至死亡，影响出酒率和口感，出箱时也把粮食和配糟充分拌均匀，然后再次进行降温，温度在18-23度（夏天18-19度，冬天21-23度，春秋19-21度）之间即可入池，入池时踩窖一定要严实，上方盖上一层约3-5公分厚的配糟为好，以防没有密封好导致上层杂菌感染而浪费粮食。GB/T20822（不低于30的纯粮食酒+不高于70的+其他物质勾兑而成）加水检测打开一瓶白酒，准备一个小杯子，往杯里倒入半杯白酒，再倒入半杯水，观察杯里的酒水状态，如果白酒变得浑浊，那么它就是粮食酒。因为一般的粮食酒里都含有其他的物质，比如酯类，醛类等物质，这些东西只能溶于酒，但不能溶于水，所以加水之后酒就会变浑浊。