

白酒基酒化验--东营资讯-白酒贴牌加工

产品名称	白酒基酒化验--东营资讯-白酒贴牌加工
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

白酒基酒化验--东营资讯-白酒贴牌加工 进一步，步骤与步骤过程中，持续向浸泡池中通入- 的浸泡水。有益效果：泡粮的佳温度在 左右，水温过高，容易导致淀粉糊化，容易生成结块，不利于后续酿酒，但温度过低原料吸水不足，同时温度高可使酶作用钝化，减少淀粉变糖造成的损失。进一步，步骤中，浸泡水来于地下水与酿酒过程中的沸水的混合水。有益效果：地下水温度在- 之间，而沸水在 左右，在酿酒的工艺中很多步骤都涉及到蒸汽，因此很容易找到可以利用的沸水，将地下水与沸水以一定比例混合后容易得到- 左右的水，无需使用额外的能源加浸泡水，此方法能够节省大量的热量避免能源浪费。根据权利要求所述的粮食酒的酿造工艺，其特征在于：步骤 中酒曲出房后，在通风干燥条件下存储天。根据权利要求所述的粮食酒的酿造工艺，其特征在于：步骤 所述的各种原料的重量份数为：高粱份、小麦份、玉米份、糯米份以及大米份。根据权利要求或所述的粮食酒的酿造工艺，其特征在于：所述原料还包括稻壳。将原料投入相对封闭的筒体内，在浸泡池中时，一方面筒体能较为稳定，浸泡水能够持续的为筒体加热，同时筒体配合滑轨使筒体在浸泡池中随水位上下起伏，相比转动连接在一处，本方案中的筒体更容易翻转，翻转的筒体也使得筒体内的透气筒在翻转的过程中能对原料起到打散的作用，在透气筒打散原料时，在透气筒内的空气能更好的分散到原料中，而酿酒环境中对于酿酒有益的微生物就能更好的进入原料中。专利名称：一种酿制合成白酒的方法技术领域：本发明属生学领域，具体涉及一种酿制合成白酒的方法。白酒，是深受人们尤其是我国人民喜爱的酒类品种。白酒的大特点是酒精含量高，抗寒性强，香、味俱佳，但是生产白酒需要耗费大量的主粮(即可以被人作为主要食用粮的粮食)，有资料表明，我国的白酒产量已超过年产万吨，按两斤粮食酿制一斤白酒计算，我国仅生产白酒的年耗费粮食在万吨，相当于我国亿人口的一个月口粮，这对一个缺粮的来说是何等惊人的数字！因此，限制白酒生产，节约粮食被列为需高度重视急需解决的难题。近年来，人们曾多次尝试，企图从改变制酒粮食的质量着手，用劣等一些的粗粮来代替可供人们食用的主粮，从而达到既能生产出合格的白酒，以满足人民群众的需要，又能节约主粮的目的。遗憾的是，这些努力见；效甚微。另外，从现有的酿制白酒的工艺方法来看，传统的工艺方法通常是选用大麦、小麦、麸皮等原料制成曲，然后选用高粱等原料、粉碎蒸煮后加入曲入缸发酵，发酵后出缸蒸馏形成酒。其关键工艺是发酵，白酒的发酵时间，尤其是优质白酒的发酵时间一般都比较长，如汾酒需一个月左右，茅台酒则需要八次加曲、八次发酵、八次蒸馏，每次发酵一个月，出酒时间为-个月。酿制白酒，尤其是优质白酒的工艺比较复杂、操作要求严格、出酒率较低，稍有不慎，会影响白酒的质量，带来不必要的损失。原料要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，

为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右。

的合江县汇入长江，全长523km。赤水河也是美酒河。赤水河流域自古盛产美酒，两大酱香型白酒产业百花齐放、百家争鸣，因酒兴城、因酒富民的 []作为进一步优选地，所述稻壳为步骤 中所述原料重量的~%。 []作为进一步优选地，步骤 中的密封发酵条件为在_ ° C下密封发酵-天。 []作为进一步优选地，密封发酵条件为在_ ° C下密封发酵-天。 []作为进一步优选地，步骤 中在发酵过程中，从发酵第三天开始每天进行一次搅拌。