

原浆酒加盟费用--郴州资讯-白酒定制加工合同

产品名称	原浆酒加盟费用--郴州资讯-白酒定制加工合同
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

原浆酒加盟费用--郴州资讯-白酒定制加工合同的“酉”和水一起成了一个新的食品“酒”南方酒厂把酒醅及酒糟统称为糟。浓香型酒厂均采用经多次循环发酵的酒醅(母糟、老糟)进行配料，人们把这种糟称为“万年糟”。“千年老窖万年糟”这句话，充分说明浓香型白酒的质量与窖、糟有着密切关系。浓香型酒正常生产时，每个窖中一般有六甑物料，上面一甑回糟(面糟)，下面五甑粮糟。不少浓香型酒厂也常采用老五甑操作法，窖内存放四甑物料。

宜宾市隶属四川省，地处川、滇两省结合部，金沙江、岷江交起糟出窖时，先除去窖皮泥，起出面糟，再起粮糟(母糟)。在起母糟之前，堆糟坝要清扫干净，以免母糟受到污染。面糟单独蒸馏，蒸后作丢糟处理，蒸得的丢糟酒，常回醅发酵。然后，再起出五甑粮糟，分别配入高粱粉，做成五甑粮糟和一甑红糟，分别蒸酒，重新回入窖池发酵。当出窖起糟到一定的深度，会出现黄水，应停止出窖。可在窖内母糟挖一个0.7m直径、深至窖底的黄水坑；也可将粮糟移到窖底较高的一端，让黄水滴入较低部位；或者把粮糟起到窖外堆糟坝上，滴出黄水。有的厂在建窖时预先在窖底埋入一黄水缸。使黄水自动流入缸内，出窖时将黄水抽尽，这种操作称为“滴窖降酸”和“滴窖降水”。

会，从106个参赛白酒样品中，评出国家名酒8个，国家优质酒18

型)、湖北西陵特曲酒(大曲兼香型)、黑龙江玉泉酒(大曲为了克服酿制白酒需大量耗费主粮及白酒酿制工艺复杂，酿制时间长的缺陷，本发明提供了一种新的酿制合成白酒的方法，用本发明方法酿制合成白酒，不仅能克服已有技术的缺陷，而且酿制合成的白酒口味更好，香气更浓。本发明的目的是通过如下技术方案实现的用白薯或废糖蜜(即榨糖后的废余料)，前者蒸煮冷却后加入曲，后者加入营养液及适量的硫酸进行发酵、制成酒精；将酒精稀释成 α -加入白酒专用香精-加入白酒专用陈化剂-加入适量的调味剂和增香剂，调和后，变成为所需的各类白酒。在上述方案中使用的白酒专用香精是提取各种优质陈年白酒的香气在色谱仪上进行分析后，以酒精为载体人工合成的，其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类；上述方案中使用的白酒专用陈化剂是提取各种优质陈年白酒的呈味物质在色谱仪上进行分拆后以酒精为载体人工合成的；上述方案中使用的调味剂可以是各种能食用的含糖、含酸的物质。当香精加入酒精中，香精中的脂就溶和在酒精中，使酒精产生优质陈年白酒的香气，而白酒专用陈化剂则能使酒精呈陈年白酒的风味，调味剂的作用在于使酿制合成的白酒口味更淳、更佳，增香剂的作用也是如此。[]作为进一步优选地，步骤中酒曲出房后，在通风干燥条件下存储天。[]作为进一步优选地，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。[]作为进一步优选地，所述原料还包括稻壳，稻壳可调节酒醅的淀粉浓度，使酒醅有一定的疏松度和含氧量，并使蒸

煮、糖化发酵和蒸馏能顺利进行；另外还有帮助酒醅在发酵过程中升温的作用。