

# 酱香酒 白酒 白酒贴牌加工合同 招商加盟

产品名称	酱香酒 白酒 白酒贴牌加工合同 招商加盟
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

酱香酒 白酒 白酒贴牌加工合同 招商加盟 具体实施例方式基酒料分生料发酵和熟料发酵两种，生料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒，粉碎好的玉米加入缸，加水公斤，再加酒曲子.公斤，搅匀进行发酵，用塑料布将缸密封，入缸后小时进行打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室内温度 至 之间。熟料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒，把粉碎好的玉米喷水加湿，同时锅内放水加热，放好蒸莲，锅内水热气上来时，把潮湿的玉米料先洒一层约厘米，等热气再上来时，再洒放一层玉米料，按以上程序一层一层洒放完玉米料，盖上盖加热分钟后，把蒸熟玉米料出锅，降温后放入缸中，加公斤水搅匀，把酒曲子.公斤直接放入缸进行发酵，用塑料布把缸密封，入缸后小时进行次打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室温 至 之间。

宗年间有“满天星月已睡去，千家万户酒正酣”诗句，可见当时民间S、发酵：将拌好酒曲的原料放入缸内常温发酵-天；S、蒸酒：上甑蒸馏、分段、分层摘酒，按质、分段、分层并坛储存；S、贮藏：按质、分级储存。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述酒曲采用小曲。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述步骤S、原料筛选，选择优质大米或糯米，用安全的山泉水洗净后再浸泡。本发明与现有技术相比具有以下有益效果采用干料清蒸工艺不糊锅，不漏锅底，酒糟出锅后象米粒一样，便于储存。该酒锅占地面积小，操作方便，适合农村、牧区家庭使用，达到取暖、饲料养殖、制酒同时进行。图是干料清蒸纯粮酒锅整体结构示意图；图是冷却水桶与冷却酒桶剖面结构示意图。以上各图中.酒锅，.锅底，.酒锅密封槽，.锅盖，.出气口，.出气口密封槽，.蒸莲，.酒锅输气管，.进气口，.进气口密封槽，.出水口，.冷却水桶，.出酒口，.进水口，.冷却酒桶，.通管。[]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。()检测九种香型白酒：通过高锰酸钾氧化酒中大量不饱和物质，而每种酒的不饱和物有差异，所以反应颜色有差别。通过pH指示剂溴酚蓝识别每种酒的pH差异。加入氢氧化钠后溶液pH呈碱性，氢氧化钠会和酒中酸、酯、醛等风味物质反应，改变溶液pH，再利用红来将pH改变呈现出来。差谱图分析：用扫描仪对反应前后的阵列进行扫描，得到各个反映点的RGB值，用反应后的RGB值减去反应前的空白对照RGB值，就可以得到反应位点的差谱RGB值，差谱图，见图。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。中对四渡赤水与茅台酒、郎酒也有描述：“遵义扩大会，润之进常委。