

# 白酒酿酒技术培训 一青酿酒设备值得信赖 抚州酿酒技术培训

产品名称	白酒酿酒技术培训 一青酿酒设备值得信赖 抚州酿酒技术培训
公司名称	龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	龙游县塔石镇里王村郑家自然村58号
联系电话	13515703584

## 产品详情

龙游一青不锈钢酿酒设备—活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！

下面一青酿酒设备为您分享各种酒的酿造方法

### 嘉绒酒

嘉绒藏族主要分布在四川省甘孜州东部丹巴等地和雅安市宝兴及阿坝州的金川、马尔康、小金等县，而丹巴地处大、小金川河下游，大渡河的源头。是嘉绒藏族聚居地，当地藏族群众多有自制藏酒习俗，且所制藏酒风味绝佳。由于酿酒全过程及所有原料为本地独有，使嘉绒藏酒风味与众不同，其酿酒方法有以下过程：

首先，具备酒曲（当地语称“吾俄基”）。在每年的夏季、采集当地的一种叫“吾俄基麦朵”的花草，采集时须在手上涂摸少许酒，否则会被刺，采集后蒸熟、晒干、碾成粉或干砣砣备用。

其次，煮料。酿酒原料由玉米、小麦、青稞、高粮等组成。将上述原料按一定比例混合后用锅煮成半生熟备用。

再次，酿酒技术培训哪家好，将煮后的原料在竹制平筛内摊开，待稍凉后加入酒曲拌匀，趁热放入发酵缸（多为土陶罐内），加盖并外包毡衫或棉被保温，发酵2—3天即可。

然后，生酒。当有酒味溢出后，去掉保温毡衫、棉被，再静置15—20天，即可有酒香味或酒液出现，当地称“杂酒”。

再后，抚州酿酒技术培训，蒸酒。在锅庄上置一口大生铁锅，加入适量水和麦草（隔垫用）及猪骨（可去异味、改善酒的品味等），内置个土陶罐（密闭式的，用于酒液较多的酒料）或木质蒸茼（开放式，用于干酒料，须在蒸隔上铺一层麦杆，以防酒料下漏），加盖后在锅庄内加带火的灶灰将大铁锅内水煮沸并使茼内有水蒸汽溢出，加入发酵完全的酒料，装好集酒器及引流管（一般是竹子的），在茼上

放置一口生铁尖底锅，并用沙布或毛巾沿周围密封（此时，传统习惯上在蒸笼一把刀镇邪），在笼顶铁锅内加入冷水或冰块，并随时更换以保持低水温，继续蒸煮出酒。

后，酒质控制。蒸馏出的酒，浓度可达50——60度，蒸馏期间要定时品酒，至酒味出现微酸时应分装以区别酒质，大约在50度以下和50度以上的酒分别装罐密封备用即可。

龙游一青不锈钢酿酒设备—活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！

下面一青酿酒设备为您分享白酒的保质期

白酒为什么不标保质期？

微生物即使在10%的酒精溶液里，也不能生长繁殖，不能产生有害物质；白酒度数高且化学变化非常小，所以可以不用标示保质期，但度数低的酒就未必了。酒中的微生物容易生长繁殖，使酒变质产生酸味。因此，低度酒不宜久存。

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！酿酒技术培训酿酒技术培训酿酒技术培训酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享白酒在保健方面有作用

养分成分

白酒不同于黄酒、啤酒和果酒，白酒酿酒技术培训，除了含有极大批的钠（均匀约为0.7毫克 / 100克），（均匀约为0.03毫克 / 100克），锌0.13毫克 / 100克），酿酒技术培训价格，简直不含维生素和钙、磷、铁等，所含有的仅是水和乙醇（酒精）。酒中的酒精被人体吸收后，即使也能够氧化供热，但是饮白酒后所感到的浑身发热，并非酒精供热的后果，而是在酒精的安慰下，由人体的微血管扩张，体表少量散热所致，实践上耗费的还是体内的葡萄糖。据测定，每饮烈酒500克，会使体内在一天内所摄取热量的1 / 3-1 / 2被它白白耗费掉。

白酒酿酒技术培训-一青酿酒设备值得信赖-抚州酿酒技术培训由龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司提供。龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司（yiqing888.tz1288.com）位于龙游县塔石镇里王村郑家自然村58号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前一青酿酒设备在酒及饮料生产设备中享有良好的声誉。一青酿酒设备取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。一青酿酒设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。