

黄酒的做法 黄冈市黄酒 好风物科技

产品名称	黄酒的做法 黄冈市黄酒 好风物科技
公司名称	襄阳好风物网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄州区国邦电子商务园3楼3033室
联系电话	15586859867

产品详情

浓酱兼香型白酒|白酒批发厂家|白酒厂家|白酒价格|襄婆婆黄酒|九街十八巷白酒|白酒|黄酒|黄酒的功效与作用|黄酒是什么酒|黄酒的做法|黄酒的口感|浓酱兼香型白酒怎么样|浓酱兼香型白酒好喝吗|黄酒加盟|黄酒代理

黄酒为什么是黄色的？黄酒

黄酒除了糯米、大米，有的还会用到黍米、玉米等原料，酒精度也比较高。

而我们襄婆婆黄酒，就只用糯米来酿酒

其实黄酒刚发酵完只有淡淡的黄色，完全和我们买到的如琥珀般的色泽不同。而黄酒逐渐变黄，是陈年过程中逐渐氧化得到的，就像切开后的苹果切面会变黄，黄酒也会随着陈年逐渐转变为更深的黄色。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

浓酱兼香型白酒|白酒批发厂家|白酒厂家|白酒价格|襄婆婆黄酒|九街十八巷白酒|白酒|黄酒|黄酒的功效与作用|黄酒是什么酒|黄酒的做法|黄酒的口感|浓酱兼香型白酒怎么样|浓酱兼香型白酒好喝吗|黄酒加盟|黄酒代理

黄酒酿造之糯米黄酒

今天襄婆婆黄酒给大家带来“糯米黄酒”的酿造，糯米大家一定不会陌生，糯米是制造粘性小吃，如粽、八宝粥、各式甜品的主要原料，糯米也是酿造醪糟（甜米酒）的主要原料。黄酒

1、工艺流程操作要点：

、浸米

将糯米或黏黄米用水浸泡，直至米吸水膨胀，便于蒸煮和糊化。

、蒸煮黄酒

浸好的米入锅蒸煮，直至糊化，以利于糖化，绍兴酒蒸煮要求饭粒松、无白心，山东黄酒要求将米熬煮成干粥状。

熬煮时间长短与米色深淡有关，根据不同品种而定。

、冷却

制绍兴酒的冷却方法有凉水淋和竹席摊晾两种，冷却至50~55 。

山东黄酒在木檐内摊凉，冷却至30~35 。

、拌曲

蒸煮好的米饭冷却后拌入麦曲、酒曲装入罐中，糖化发酵。

、糖化发酵

糯米或黏黄米，经过浸泡和蒸煮后所含淀粉充分糊化，通过麦曲和酒曲的作用变成可发酵的糖，进而由酒曲中所含的天然酵母进行酒精发酵，生成酒精及二氧化碳。

发酵过程中温度升高时，要进行开耙，以促进酵母繁殖，经过数次开耙即可。

一般绍兴酒14天，山东黄酒7天，发酵即完成。

、压榨

将发酵好的酒醅装入袋中，经压榨使酒液与酒糟分离，酒液流出。

、过滤、杀菌、装罐黄酒

过滤后的酒液，一般采用水浴加热进行杀菌。

将酒装入容器，置锅内隔水加热，使酒的温度达到75~80 ，酒内活酵母及醋酸菌等有害杂菌被，便可保证质量和延长保存期。

黄酒装瓶后应入锅杀的。

酒如果装坛，事先将坛用蒸汽杀菌消毒，装坛要密封，严禁漏酒、漏气、进水。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！

20元的黄酒和500元黄酒的区别是什么？黄酒

黄酒的市场并不像葡萄酒市场一般成熟，没有完善的法规为合格品以上的品质做分级，也没有成熟第三方机构来正一正三观和味蕾。少数几家酒厂占据了几乎全部的市场，他们对自己的产品有定价权。所以，很难通过包装去判断一个贵的酒就一定品质好。好酒，还是要喝过才行。对于好东西，很多时候标准是相似的，好的黄酒也会遵守BLIC准则。好的平衡感（balance）、复杂（Complexity）的风味、相称的浓郁度（Intensity）、悠长的余味（Length）。黄酒

黄酒是一种特别需要陈年的酒，特别是黄酒以“越老酒越好”，年轻的时候口感往往会比较生硬，酒精味也会比较冲，而襄婆婆黄酒能很好的解决这些问题，使酒变的更优雅。陈年时间长的酒也会造成更多成本。所以，一般来说，的确12年陈的酒就会比3年陈的贵，也更好喝。黄酒

襄阳好风物网络科技有限公司主营黄酒，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、购买黄酒和白酒等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来订购，我们将竭诚为您服务！