

酿酒技术培训 酿酒技术培训电话 一青酿酒设备

产品名称	酿酒技术培训 酿酒技术培训电话 一青酿酒设备
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！酿酒技术培训白酒酿酒技术培训白酒酿酒技术培训白酒酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享影响白酒口感的因素

温度

发酵和蒸煮的过程中，对温度的掌控显得十分重要，在发酵过程中，适合的温度能给各种微生物提供生长繁殖代谢环境，使微生物按照工艺设定的条件生成，正常进行有氧和厌氧呼吸，获取工艺路线设定的代谢产物；而在蒸酒过程中，不同的温度能够得到不同的原液成分，方便分流，并产品风格的典型性。

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！酿酒技术培训白酒酿酒技术培训白酒酿酒技术培训白酒酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享影响白酒口感的因素

水

蒸煮之前也就是发酵的时候需要往窖池中加入适量的水分，这样的目的是为了各种微生物正常的生长繁殖和代谢，能调节入池酸度和窖内发酵温度，还能起到润糝的作用，使原料充分吸水分为原料蒸煮做准备。

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！酿酒

下面一青酿酒设备为您分享白酒的酿酒的方法步骤

1、固态法白酒，即纯粮固态发酵，采用高粱、大麦、小麦等粮食原料，酿酒技术培训价格，通过在窖池中或地缸中发酵，然后上甑蒸馏，酿酒技术培训电话，蒸出70—85度之间的原酒（基酒）。再通过长期储存、陈化老熟、勾调降度后成装为成品酒。根据固态法白酒的工艺和香气、口感风格的不同，形成了目前市场上消费者见到的清香型、浓香型、酱香型等合计11种香型。目前市场上绝大多数名优白酒或品牌均为纯粮固态发酵。

2、液态法白酒，是以谷物、薯类以及含淀粉、含糖的代用品为原料，经液态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的蒸馏酒。如红薯酒、木薯酒。QB1498-92液态法白酒标准中指出：“本标准适用于以谷物、薯类、糖蜜为原料，经液态法发酵蒸馏而得的食用酒精为酒基，再经串香、勾兑而成的白酒。”

3、固液结合法白酒，分为半固半液发酵法白酒，即以大米为原料，酿酒技术培训，小曲为糖化发酵剂，先在固态条件下糖化，再于半固态半液态下发酵，而后蒸馏制成的白酒，其典型代表是桂林三花酒。

酿酒技术培训-酿酒技术培训电话-一青酿酒设备(推荐商家)由龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司（yiqing888.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!