

婚宴白酒白酒厂家业务员招聘襄阳 零售价格

产品名称	婚宴白酒白酒厂家业务员招聘襄阳 零售价格
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

婚宴白酒白酒厂家业务员招聘襄阳 零售价格 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。[]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。

生产工艺浓香型多粮型白酒生产所使用的原料主要是大米,糯米,玉米,小麦,高粱。一种米清酒的制作工艺的制作方法【技术领域】[]本发明属于酒制作技术领域，具体涉及一种米清酒的制作工艺。【背景技术】[]纯手工传统酿制，传统米清酒制作工艺具有以下缺点：保质期的短问题；原酒的沉淀；糖度不易控制；酒精度难控制；原汁原味不易保持的问题。【发明内容】[]为了克服上述现有技术的不足，本发明的目的是提供一种米清酒的制作工艺，具有工艺简单、易操控的特点。发明内容本发明所要解决的技术问题是克服现有技术中的不足，提供一种以干料清蒸纯粮酒的工艺，集取暖、饲料、制酒为一锅同时进行的酒锅。本发明所要解决的技术问题通过以下技术方案实现的一种干料清蒸纯粮酒的工艺，其特征在于，它是先将发酵好的基酒料用挤料机把水份挤干，把挤出的水放入酒锅内，把挤干的基酒料放在酒锅上的蒸莲上，对基酒料进行压实，不留间隙，盖好锅盖，加热到 以上，持续分钟。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。