

# 河北养生酒定制中心

|      |                                           |
|------|-------------------------------------------|
| 产品名称 | 河北养生酒定制中心                                 |
| 公司名称 | 亳州市酒巷酒业有限责任公司                             |
| 价格   | 12.00/1                                   |
| 规格参数 | 养生酒定制:养生酒定制<br>养生酒贴牌:养生酒贴牌<br>养生酒厂家:养生酒厂家 |
| 公司地址 | 安徽省亳州市谯城区古井镇                              |
| 联系电话 | 18156789153                               |

## 产品详情

河北养生酒定制中心 原料bai粉碎。原料粉碎的目的在于便于蒸煮du，使淀粉充分被利用。根据原zhi料特性，粉dao碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过 20 孔筛者占 60%以上。

配料。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，

要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度 14 ~ 16%、酸度 0.6 ~ 0.8、润料水分 48 ~ 50%为宜。

蒸煮糊化。利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。一般常压蒸料 20 ~ 30 分钟。

蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。

将原料和发酵后的香醅混合，蒸酒和蒸料同时进行，称为"混蒸混烧"，前期以蒸酒为主，甑内温度要求 85 ~ 90 ，蒸酒后，应保持一段糊化时间。若蒸酒与蒸料分开进行，称之为"清蒸清烧"。

冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在 5 ~ 10 时，品温应降至 30 ~ 32 ，若气温在 10 ~ 15 时，品温应降至 25 ~ 28 ，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。

拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的 8 ~ 10%，酒母用量一般为总投料量的 4 ~ 6%（即取 4 ~ 6%的主料作培养酒母用）。

为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水（工厂称加浆），控制入池时醅的水分含量为 58 ~ 62%。

