

养生酒的加盟条件

产品名称	养生酒的加盟条件
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	14.00/1
规格参数	养生酒定制:养生酒定制 养生酒贴牌:养生酒贴牌 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

养生酒的加盟条件 传统白酒酿造技术工艺流程：白酒芳香浓郁，醇和软润，风味多样。我国的名白酒，历史悠久，在世界上独树一帜。白酒俗称烧酒，是一种高浓度的酒精饮料，一般为50～65度。根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类，其中麸曲酒又可分为固态发酵酒与液态发酵酒二种。下面一起来看看传统白酒酿造技术的工艺流程吧。

传统白酒酿造技术的工艺流程：粉碎、配料、润料和拌料、蒸煮糊化、冷散、加曲、加水堆积，入池发酵、出池蒸酒8个工序。一、粉碎：古用石磨或(驴拉磨)把高粱粉碎成四六瓣，成梅花状，后用电磨磨成过标准筛的原料。二、配料：将粉碎好的原料面和清蒸好的辅料(稻壳)按照100：25-30的比例人工翻拌均匀。夏季一般为25%的辅料，冬季为30%的辅料。三、润料、拌料：将配好料的面楂，按原粮量的40—50%加水进行润料，水温为常温，翻拌均匀，堆积1小时左右，使粮充分吸收水份，有利于糊化，加水量视面湿而不粘，有经验的酿酒师傅凭手感一捏就能感觉出来。四、蒸煮糊化：将面楂上甑锅进行蒸煮糊化，蒸煮糊化前将面楂再翻拌一次，然后用木锹和菠萁将面楂一层一层地装入甑锅，待汽圆后蒸煮糊化1小时左右，使面熟而不粘，内无生心，由有经验的酿酒师用手捻来感觉蒸煮程度。

养生酒的加盟条件