

品牌白酒-江苏-保健酒

产品名称	品牌白酒-江苏-保健酒
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	贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产
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

品牌白酒-江苏-酒 作为对上述方案的进一步改进，所述浸润时粮食的堆放厚度为-cm。本发明相比现有技术具有以下优点：本发明中利用高压静电场对粮食原料进行处理，能够改变粮食原料细胞膜的通透性，处理后用蒸馏水处理，能够提高粮食原料吸水率，结合粮食的自身含水率，润粮后的粮食含水量能够达到%以上，进而能够在蒸馏过程中有效促进粮食的糊化作用，经蒸馏糊化后的粮食具有较好的粘性，能够有利于微生物的有效利用，进而提高酿酒质量。技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：a原料处理；将原料在- 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的条件，从而使得酒的风味物质含量较低。【具体实施方式】[]下面结合具体实施例对本发明做详细具体的说明，但是本发明的保护范围并不局限于以下实施例。[]实施例[]本实施例中提供的猕猴桃酒的酿造方法如下：(l、清洗及预处理工艺：将kg猕猴桃清洗、晾干，带皮放入冷库中自然成熟。[]、酵母预处理工艺：在g安琪高活性干酵母BV中加入等量°白酒，用白酒将其化开均匀。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中，在发酵阶段，将所需要添加的白酒等量分为六份，首先向发酵罐中添加一份进行表面密封，然后密封发酵五天后打开发酵罐翻搅一次，再加入一份白酒继续密封发酵，一共翻搅五次。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中在猕猴桃酒半成品的表面上撒入.cm厚的白酒。步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在度以上，一般在度-度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与

冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。