

石斛酒加工厂家需要什么样的条件

产品名称	石斛酒加工厂家需要什么样的条件
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	121.00/瓶
规格参数	石斛酒:石斛酒 石斛酒厂家:石斛酒厂家 石斛酒加工:养生酒加工
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

石斛酒加工厂家需要什么样的条件

清洗原料，即大米，用水浇洗就可以了；（类比淘米）把洗清后的大米装到甑子里蒸煮，圆气后15~20分钟，上盖再蒸20分钟，泼次水，蒸熟后再泼第二次水，保证饭粒熟透，一般蒸熟后饭粒的水量的为62~63%；（类比煮饭）蒸熟后的饭粒在抖料机中搅散，鼓风扬凉，使饭温降至36~37度，加入原料量0.8~1.0%小曲粉（或药小曲粉）拌匀。（加曲药）

未磨碎的酒曲拌匀后的饭倒入罐（缸）中，饭层厚度为10~13厘米，中央挖一空洞，下缸时品温控制在32~34度，加上盖子，进行培菌糖化，经20~22小时，品温升到37~39度为好，根据气温做好调温工作，糖化总时间为20~24小时。（糖化）糖化24小时后，加入原料量120~125%的水拌匀，品温控制在36℃左右，醅料糖分应在9~10%，总酸量不超过0.7%，酒精含量为2~3%（容量），拌匀后每一饭缸分为两个醅缸进行发酵6~7天，注意温度调节，发酵结束，酒精含量达到11~12%（容量），总酸量小于1.5%，残糖接近于零为正常。（发酵）完成以上步骤以后，将酒醅进行蒸馏。蒸馏的时候，火力要匀，接酒温度控制在30度，并截去酒头酒尾，以保证初馏酒的醇和。（蒸馏

蒸馏图解完成：蒸出的酒盛入容器，待冷却后酒可以喝啦（不怕烫嘴的话，趁热也行）。你也可以把酿成的酒当做基酒，和其他的酒勾兑在一起调成各种味道（这个步骤需要天赋，没天赋的不要模仿）。石斛酒加工厂家需要什么样的条件