

自己的石斛 加工一批石斛酒

产品名称	自己的石斛 加工一批石斛酒
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	102.00/瓶
规格参数	石斛酒:石斛酒 养生酒定制:养生酒定制 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

自己的石斛 加工一批石斛酒 这里给大家推荐的是小曲米酒，小曲米酒做法简单，成本低廉，发酵期短，大约在7天左右，出酒率高，一斤米差不多可以酿出一斤酒，酿制需要的设备简单，操作也很简便。而且它酒体柔和，纯净、爽口，酒质清香纯正，极其适合想尝试下酿酒工艺的动手达人。酿酒首先需要酒曲。酒曲也叫酒药，在酿造过程中同时起糖化作用和发酵作用，是酿酒必备的材料。在经过强烈蒸煮的白米中，移入曲霉的分生孢子，然后保温，米粒上便会茂盛地生长出菌丝，就是酒曲。曲霉产生的淀粉酶会糖化米里面的淀粉，因此，自古以来就有把它和麦芽同时作为原料糖，用来制造酒、甜酒和豆酱等。用麦类代替米制成的酒曲叫做麦曲。

酒曲磨成粉末状小曲是酒曲的一种。小曲中的微生物是经过自然选育培养的，并经过曲母接种，使有益微生物大量繁殖，所以不仅含有糖化菌类，同时含有酵母菌类。酒曲一般可以在食品超市调味品柜台、个体调味品店或者网店等地方买到。好了，下面正式开始我们的小曲米酒酿造课。一、准备材料：大米若干（10斤以内为宜），曲药若干（500克左右），甑子（蒸屉）一个，家用搅拌机一个（不嫌麻烦可以手动搅拌），家用抖料机一个（也可以手动抖料），家用发酵罐三到五个（可以用有盖子的塑料桶代替），家用蒸馏器一个自己的石斛 加工一批石斛酒