

# 茅台镇酱香型酒原酒采购

产品名称	茅台镇酱香型酒原酒采购
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:敢担当 香型:浓香型 厂地:亳州
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

## 产品详情

茅台镇酱香型酒原酒采购，安徽礼运天下酒业有限公司，专业做酱香型酒，我们有原酒，酱香味，酱酒，口感好，口感柔顺。泼水堆积:下沙时先将粉碎后的高粱泼上热水(称发粮水)，泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次。注意防止水的流失，以免原料吸水不足。然后加母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅，发水后堆积润料10h左右。2)蒸粮(蒸生沙)先在甑篦上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料，出甑时粮食不应过熟。出甑后再泼上热水(称量水)，保持适当的含水量3)摊凉泼水后的生沙，经摊凉、散冷，并适量补充因蒸发而散失的水分。4)堆集:当生沙料的品温降到32 左右时，加入大曲粉，加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。5)入窖发酵:堆集后的生沙酒醅经拌匀，然后入窖，待发酵窖加满后，用木板轻轻压平醅面，并撒上一薄层稻壳，发酵30~33天。D . 糙沙酱香型白酒生产的第二次投料称为糙沙。1)开窖配料:把发酵成熟的生沙酒醅分次取出，每次挖出半甑左右，与粉碎、发粮水后的高粱粉拌和，其发水操作与生沙相同。2)蒸酒蒸粮将生沙酒醅与糙沙粮粉拌匀，装甑，混蒸。首次蒸得的酒称生沙酒，出酒率较低，而且生涩味重，生沙酒经稀释后全部泼回糙沙的酒醅，重新参与发酵。这一操作称以酒养窖或以酒养醅。3)下窖发酵把蒸熟的料醅扬凉，加曲拌匀，堆集发酵，工艺操作与生沙酒相同，然后下窖发酵。应当说明，酱香型白酒每年只投两次料，即下沙和糙沙各一次，以后六个轮次不再投入新料，只将酒醅反复发酵和蒸酒。4)蒸糙沙酒糙沙酒醅发酵时要注意品温、酸度、酒度的变化情况。发酵一个月后，即可开窖蒸酒(烤酒)。因为窖容较大，要多次蒸馏才能把窖内酒醅全部蒸完。为了减少酒分和香味物质的挥发损失，必须随起随蒸，当起到窖内最后一甑酒醅(也称香醅)时，应及时备好需回窖发酵并已堆集好的酒醅，待最后一甑香醅出窖后，立即将堆集酒醅入窖发酵。蒸酒时应轻撒匀上，见汽上甑，缓汽蒸馏，量质摘酒，分等存放。酱香型白酒的流酒温度控制较高，这也是它“三高”特点之一，即高温制曲、高温堆集、高温流酒。糙沙香醅蒸出的酒称为“糙沙酒”。酒质甜味好，但冲、生涩、酸味重，它是每年大生产周期中的第二轮酒，也是需要入库贮存的第一次原酒。糙沙酒头应单独贮存留作勾兑，酒尾可泼回酒醅重新发酵产香，这叫“回沙”。糙沙酒蒸馏结束，酒醅出甑后不再添加新料，经摊凉，加尾酒和大曲粉，拌匀堆集，再入窖发酵一个月，取出蒸酒，即得到第二轮酒，也就是第二次原酒，称“回沙酒”，此酒比糙沙酒香，醇和，略有涩味。以后的几个轮次均同“回沙”操作，分别接取三、四、五次原酒，统称“大回酒”，其酒质香浓，味醇厚，酒体较丰满，无邪杂味。第六轮次发酵蒸得的酒称“小回酒”，酒质醇和，糊香好，味长。第七次蒸得的酒为“枯糟酒”，又称追糟酒，酒质醇和，有糊香，但微苦、糟味较浓。第八次发酵蒸得的酒为丢糟酒，稍带枯

糟的焦苦味，有糊香，一般作尾酒，经稀释后回窖发酵。酱香型白酒的生产，一年一个周期，两次投料、八次发酵、七次流酒。从第三轮起后不再投入新料，但由于原料粉碎较粗，醅内淀粉含量较高，随着发酵轮次的增加，淀粉被逐步消耗，直至八次发酵结束，丢糟中淀粉含量仍在10%左右。酱香型白酒发酵，大曲用量很高，各轮次发酵时的加曲量应视气温变化，淀粉含量以及酒质情况而调整。气温低，适当多用，气温高，适当少用，其中第三、四、五轮次可适当多加些，而六、七、八轮次可适当减少用曲。生产中每次蒸完酒后的酒醅经过扬凉、加曲后都要堆集发酵4~5天，其目的是使醅子更新富集微生物，并使大曲中的霉菌，嗜热芽孢杆菌、酵母菌等进一步繁殖，起二次制曲的作用。当堆集微生物繁殖得较旺盛，再移入窖内进行发酵，使酿酒微生物占据绝对优势，保证发酵的正常进行，这是酱香型白酒生产独有的特点。发酵时，糟醅采取原出原入，达到以醅养窖和以窖养醅的作用。每次醅子堆积发酵完后，准备入窖前都要用尾酒泼窖。保证发酵正常、产香良好。回酒发酵是酱香型大曲白酒生产工艺的又一特点。为了勾兑调味使用，酱香型酒也可生产一定量的“双轮底”酒，在每次取出发酵成熟的双轮底醅时，一半添加新醅、尾酒、曲粉，拌匀后，堆集，回醅再发酵，另一半双轮底醅可直接蒸酒，单独存放，供调香用。

茅台镇酱香型酒原酒采购，我们有很多的酱香型酒1000吨左右5年以上酱酒。