

# 白酒代理网保健酒

产品名称	白酒代理网保健酒
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	品牌:礼运 酒精度:38度42度52度 产地:安徽
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

白酒代理网酒 缺点：本工艺的不足是敞开窖过多，正常时每天要有三口敞开窖，情况特殊时每天要有四口窖敞开，一口窖有时达到60个小时。在南方生产车间的敞开窖只在母糟上搭一层塑料布，窖池的上半部全部裸露，虽然气候平和，湿度高，但是窖池的水分和酒分也有一定的损失；北方地区在敞开窖的母糟上盖了一层塑料布，又在窖池上口加盖了一个木框塑料盖，密封较严，但是，每口窖池每天要多次滔黄水，塑料封盖要多次打开，因北方地区气候干燥，风多风大，窖池和母糟更有可能流失水分和酒分，也给杂菌留下了侵入的机会，这是北方地区做混蒸跑窖工艺的很大的不利因素。(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，在1h内完成上甑任务，圆汽后蒸料2~3h，约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不应过熟。出甑后再泼上85 的热水(称量水)，量为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%，淀粉含量为38~39%，酸度为0.34~0.36。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。当品温降低到32 左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑(缸)内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。蒸糠 糠壳是酿酒中采用的优质填充剂，在发酵和蒸煮过程中能生成和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。开窖 发酵期满的窖应去掉封泥，取糟蒸酒。粮糟窖的发酵期为70天。配料、搅拌和润粮 此过程要做到三准确：配料准确、配糟准确、配糠准确，两均匀：拌粮均匀、拌糠均匀。上甑 上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。出窖后进行分堆拌糠产生酒醅。然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒，最后将成品白酒进行入库保存。然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒，最后将成品白酒进行入库保存。扩展资料白酒处理技术：陈酿法:贮存老熟,一般用陶瓷坛陈酿效果好。勾兑：这是决定酒质的重要环节，以往都是由富有经验的老师傅担任这项工作。现在利用计算机的勾兑技术也正在研究发展之中。