

# 贴牌OEM代工药食同源保健

产品名称	贴牌OEM代工药食同源保健
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

贴牌OEM代工药食同源 白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量2%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。原料及其配比 酿制酿酒的原料是高粱（36%）、大米（22%）、糯米（18%）、小麦（16%）、玉米（8%），他们的质量比例有很严格的要求。配料时按先多后少原则依次运到办料场地，不得配错各种粮食比例。3、双轮酒醅在蒸酒后作为丢糟扔掉。双轮酒醅含酸高、酯高是上层酒醅的两倍还要多一点，变为丢糟实在可惜。酿酒专家徐占成老师说过，“北方许多厂家把双轮变为丢糟，把上层应该丢掉的母糟下压，参与下一轮的配比和发酵，造成了丢车保卒的恶性循环，严重影响了整个母糟和老窖的老熟。”一口窖取完酒醅后，要及时清理窖底和窖壁的残糟，然后用酯化好的黄水5kg和18°的酒尾8kg搅匀后均匀喷洒窖壁和窖底，再用大曲粉5市斤均匀撒在窖池四壁和窖底，然后放入留用的下层母糟做双轮，放竹隔相隔，下层两甑粮糟入完后，再用黄水和酒尾保养窖壁一次，入完中层两甑粮糟再保养一次，入完上层两甑粮糟后再保养一次，保养是为了增加老窖微生物的营养和水分，增补梭状芽孢杆菌、放线菌等有益菌的数量，促进老窖的成熟，达到以窖养醅和以醅养窖的目的。入满窖后，要封10cm厚的封窖泥，做好跟窖和保养，保持窖皮泥湿润，严防漏气。本工艺要求装甑汽压0.02Mpa，馏酒汽压0.01Mpa，蒸粮汽压0.1Mpa，蒸粮的要求是熟而不粘无生心，熟透不起疙瘩。3.发酵设备。水泥发酵池(大厂用)、陶缸(小厂用)等。蒸酒设备。蒸酒机(大厂用)、甑桶(小厂用)等。我国的白酒生产有固态发酵和液态发酵两种，固态发酵的大曲、小曲、麸曲等工艺中，麸曲白酒在生产中所占比重较大，故此处仅简述麸曲白酒的工艺。制作方法：.原料粉碎。原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。

本工艺和清蒸清烧工艺相比，总用糠量减少了21%，降低了成本，减少了酒体中的糠杂味。