

# 纯酿酿造，手工酒黄精酒

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 纯酿酿造，手工酒黄精酒                     |
| 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<br>酒精度:38度42度52度<br>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

### 纯酿酿造，手工酒黄精酒

酱香型白酒酿造工艺\_每一瓶都是陈酿\_真正的53度纯粮酱香酒\_酱香型白酒的酿造工艺查看详情>> 堆集当生沙料的品温降到32 左右时，加入大曲粉，加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，品温为30 左右，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，堆集时间为4~5天，待品温上升到45~50 时，可用手插入堆内，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。入窖发酵 堆集后的生沙酒醅经拌匀，并在翻拌时加入次品酒2.6%左右。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，最后用泥封窖4cm左右，发酵30~33天，发酵品温变化在35~48 之间。冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10 时，品温应降至30~32 ，若气温在10~15 时，品温应降至25~28 ，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒母用量一般为总投料量的4~6%(即取4~6%的主料作培养酒母用)。为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水(工厂称加浆)，控制入池时醅的水分含量为58~62%。

粮粉和母糟同时蒸馏和蒸煮，增加了酒体中的粮食复合香气和酒体的丰满程度。本工艺发酵设定60天，原粮粉碎为4瓣、6瓣、8瓣，细粉用20目时孔径0.9毫米过筛，冬季不能超过27%，其他季节不能超过25%。入池水分下层53，中层55，上层56—57；入池酸度下层1.7—1.8，中层1.5—1.6，上层1.4—1.5。用偏中高温包包曲23%—25%；用糠量24%—25%。新工艺混蒸小跑窖3年的平均结果和传统工艺平均结果对照表(见下表)。大曲要求使用偏中高温包包曲，储存期必须达到3个月以上，糖化力360mg葡 白酒的制作方法：所用设备：原料处理及运送设备。有粉碎机、皮带输送机、斗式提升机、螺旋式输送机、送风设备等。拌料、蒸煮及冷却设备。有润料槽、拌料槽、绞龙、连续蒸煮机(大厂使用)、甑桶(小厂使用)、晾渣机、通风晾渣设备。