安徽古井镇酒厂石斛酒

产品名称	安徽古井镇酒厂石斛酒
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

安徽古井镇酒厂石斛酒 古贝春集团有限公司生产技术人员自2005年开始，总结本公司的这三套工艺的优劣，同时也对其他厂家三套不同工艺进行研究和总结，取长补短，开创了混蒸小跑窖工艺，2008年在全公司推广后，成效显著。 第二天是本工艺的正常流程运行，先取出窖内的一层中层母糟，再取出下层母糟和双轮，下层的一甑母糟要留作下一轮的双轮糟，然后用下层的一甑母糟为基础，加双轮母糟配比出两甑下层母糟，不足部分可加入中层母糟，然后加入粮粉拌合均匀，盖好孰糠，进行润料50分钟后，再把粮糠母糟翻拌两遍后进行装甑操作。 古贝春集团有限公司生产技术人员自2005年开始，总结本公司的这三套工艺的优劣，同时也对其他厂家三套不同工艺进行研究和总结，取长补短，开创了混蒸小跑窖工艺，2008年在全公司推广后，成效显著。 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养分和水分，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。 2、上中下三个层次混挖混配，层次不分清，造成了三个层次的混乱发酵，根本做不到分层蒸馏和分级取酒。恶性循环的配比很难使母糟尽快老熟，更不能达到以酒养窖、以窖养醅、逐渐提高取优率的目的，也是造成半成品酒口感、理化指标都低于分层发酵和分层蒸馏工艺的主要原因。