

浓香型酒生产厂家黄精酒

产品名称	浓香型酒生产厂家黄精酒
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 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

浓香型酒生产厂家黄精酒 生产技术人员通过对产品和工艺的总结和分析，取三套工艺各自所长，研发了混蒸小跑窖工艺，混蒸小跑窖工艺通过三年的试运行，不断改进，已完善，并于2008年在古贝春公司推广，采用该工艺，百斤原料出酒率提高了0.72%，取优率提升了6.3%，理化指标己酸乙酯的含量提高0.87 mg/100mL，口感品评平均比规定标准提升了0.12分，总用糠量降低了21%，取得了较好的社会效益和经济效益。配料。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜。

酱香型白酒生产工艺_真正53度纯粮酱香酒_每一瓶都是陈酿_酱香酒的酿造工艺查看详情>>蒸酒 配加混合香酯(新工艺白酒)的研究：现在能够生产混合香酯。这是以硫酸为催化剂,将酒精和醋酸人工合成为乙酯,用酒精和高级脂肪酸合成相应的高级脂肪酸酯.然后蒸馏分馏,净化处理后,进行毒性实验,证明无毒,可供食用,于是进一步制成混合各酯分的"混合香酯",作为调香剂加入到一般质量的白酒中。可提高白酒的质量。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中。