

纯酿酿造，手工酒苦荞酒

产品名称	纯酿酿造，手工酒苦荞酒
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

纯酿酿造，手工酒苦荞酒.蒸煮糊化。利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。将原料和发酵后的香醅混合，蒸酒和蒸料同时进行，称为“混蒸混烧”，前期以蒸酒为主，甑内温度要求85~90℃，蒸酒后，应保持一段糊化时间。若蒸酒与蒸料分开进行，称之为“清蒸清烧”。浓香清蒸轻烧工艺优劣分析 为了合理调整酸度配比，下层配比剩余的双轮母糟，可适量配到中层，出池母糟水份低于60%时，要适量加入润料浆，保证粮粉吃足水分，便于蒸料到位，出池母糟水分达62%以上，不必再加润料浆。保证充足的润料时间才能开始上甑，先装下层，次装中层，后装中层，再装面糟，最后装丢糟，本工艺要求必须先装先入池，下、中、上层次依序排列，确保层次分清，分级取酒更要层次分清，级别分清。在下层两甑粮糟翻拌和装甑的同时，要打开第二口窖，取出顶层面糟单独存放，再取两甑上层母糟和一甑中层母糟，先把两甑中层母糟加粮粉拌匀，再把两甑上层母糟加粮粉拌匀，盖熟糠；剩余的上层母糟加糠拌合做成面糟。需注意的是，二号池挖出中层一甑母糟后，要及时打好黄水坑，开始滴掏黄水。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。