

咸阳寻找药酒代工

产品名称	咸阳寻找药酒代工
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

咸阳寻找药酒代工

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。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。

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。2、圆排操作的天，号窖打开后，先取出两甑面糟，蒸酒后作为丢糟，再取出上层两甑母糟，再取出中层一甑母糟，加糠拌合后上甑蒸馏，然后成一甑回糟入池发酵，三甑母糟要做成四甑回糟，不能入满另一口窖，可两班合入一口窖。所用母糟取出后，要及时挖好黄水坑，要做到滴窖勤掏。24小时滴尽黄水，夜间要设专人值班掏黄水，保证黄水滴净、降酸到位，这也是本工艺的关键所在之一，每次掏完黄水要及时盖好塑料布和上口盖，确保母糟和裸露窖壁水分和酒分少蒸发流失，同时减少乳酸菌、青霉菌等杂菌感染的机会。第二天上班后，先将原粮粉大气清蒸10分钟，时间不可过长，排除杂味，保持粮香，降温后再和母糟配比。