

萍乡寻找配制代工

产品名称	萍乡寻找配制代工
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

萍乡寻找配制代工 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。白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量2%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。原料及其配比 酿制酿酒的原料是高粱（36%）、大米（22%）、糯米（18%）、小麦（16%）、玉米（8%），他们的质量比例有很严格的要求。配料时按先多后少原则依次运到办料场地，不得配错各种粮食比例。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。浓香酒生产工艺传承至今，总体分为三大类型：浓香清蒸清烧工艺、浓香混蒸混烧原窖工艺、混蒸混烧大跑窖工艺。古贝春集团有限公司把这三套工艺在同样的窖池、同样的发酵期、同样的投料情况下，运行了整整13年。每年每个轮次的母糟都进行了化验分析，并对半成品进行理化和口感鉴定，通过分析对照，三套工艺母糟的总酸、总酯差距较大，口感和理化指标也差距明显。

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>>