

# 益阳寻找养生酒加工

产品名称	益阳寻找养生酒加工
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

益阳寻找养生酒加工 粉碎五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。(2)蒸粮(蒸生沙)先在甑篋上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料，在1h内完成上甑任务，圆汽后蒸料2~3h，约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不应过熟。出甑后再泼上85℃的热水(称量水)，量水为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%，淀粉含量为38~39%，酸度为0.34~0.36。摊凉 泼水后的生沙，经摊凉、散冷，并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。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。蒸馏摘酒 蒸馏时要掌握缓火流酒，大火蒸粮的原则。摘酒时，以感官品尝判断酒质，切实做到边尝边摘。摘完后，将酒运入酒库，称量后按质并坛。出甑，摊凉 出甑前先关气阀，取下弯管，揭开甑盖；用行车将甑吊至凉糟床附近，打开甑底。入窖 糟醅入窖前必须将窖池清扫干净，撒上一千克左右的曲粉。入窖后，必须迅速挖平，进行踩窖。踩窖后找五个测温点，插上温度计，检查后作好记录。、层次不分，混挖混配，不能做分层蒸馏。分层分级摘酒，更做不到分层入池发酵，影响到了整个酒体的丰满醇厚。