

# 吐鲁番寻找保健酒代工

产品名称	吐鲁番寻找保健酒代工
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

吐鲁番寻找酒代工 酒香气成分的研究：白酒中的香气成分极为复杂，除了酒精（乙醇）之外，还含有数百种化学成分。白酒中的主要成份分为四大类：醇类物质、酯类物质、酸类物质和醛酮类物质。不同香型的白酒，其主体香气成分是不同的。如汾香型白酒中，乙酯是最主要的香气成分，乳酸乙酯的含量约为乙酯含量的30%，而已酸乙酯的含量较低。泸香型白酒中，主体香成分是己酸乙酯及适量的丁酸乙酯。而米香型白酒中的乳酸乙酯的含量比乙酯的含量较高。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之中。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。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。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。