

唐山寻找养生酒代加工

产品名称	唐山寻找养生酒代加工
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

唐山寻找养生酒代加工 (2)蒸粮(蒸生沙)先在甑篦上撒上一层稻壳,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。优点:能够准确地做到分层蒸馏、分级摘酒和分层入窖发酵,用糠量低,母糟黄水滴淋较净,母糟降酸到位,使双轮母糟参与下轮配比和循环发酵,促进了粮糟的酸和呈香、味物质的丰富,更促进了母糟和老窖的老熟速度。粮食和母糟同时蒸馏和蒸煮,节约了蒸汽资源成本,促进了酒体的丰满和醇厚,增加了酒体的粮食复合香气。古贝春集团有限公司生产技术人员自2005年开始,总结本公司的这三套工艺的优劣,同时也对其他厂家三套不同工艺进行研究和总结,取长补短,开创了混蒸小跑窖工艺,2008年在全公司推广后,成效显著。本工艺发酵设定60天,原粮粉碎为4瓣、6瓣、8瓣,细粉用20目时孔径0.9毫米过筛,冬季不能超过27%,其他季节不能超过25%。入池水分下层53,中层55,上层56—57;入池酸度下层1.7—1.8,中层1.5—1.6,上层1.4—1.5。用偏中高温包包曲23%—25%;用糠量24%—25%。新工艺混蒸小跑窖3年的平均结果和传统工艺平均结果对照表(见下表)。

大曲要求使用偏中高温包包曲,储存期必须达到3个月以上,糖化力360mg葡 白酒的制作方法:所用设备:原料处理及运送设备。有粉碎机、皮带输送机、斗式提升机、螺旋式输送机、送风设备等。拌料、蒸煮及冷却设备。有润料槽、拌料槽、绞龙、连续蒸煮机(大厂使用)、甑桶(小厂使用)、晾渣机、通风晾渣设备。浓香混蒸混烧小跑窖新工艺流程和要求