

长春寻找养生酒加工

产品名称	长春寻找养生酒加工
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

长春寻找养生酒加工、粮食和蒸酒后的母糟拌合后单独蒸煮，的不足是不能把粮食的复合香气融入酒体之中，这也是清蒸清烧工艺的半成品酒酒体寡淡，没有粮食的复合香气的主要原因。浓香混蒸混烧原窖工艺优劣分析 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。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。入窖时醅料品温应在18~20（夏季不超过26），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4~5天不等。一般当窖内品温上升至36~37时，即可结束发酵。酱香型白酒生产工艺_真正53度纯粮酱香酒_每一瓶都是陈酿_酱香酒的酿造工艺查看详情>>蒸酒