

# 佛山寻找保健酒贴牌定制

产品名称	佛山寻找保健酒贴牌定制
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

佛山寻找酒贴牌定制 1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑（缸）内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。3、双轮酒醅在蒸酒后作为丢糟扔掉。双轮酒醅含酸高、酯高是上层酒醅的两倍还要多一点，变为丢糟实在可惜。酿酒专家徐占成老师说过，“北方许多厂家把双轮变为丢糟，把上层应该丢掉的母糟下压，参与下一轮的配比和发酵，造成了丢车保卒的恶性循环，严重影响了整个母糟和老窖的老熟。”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。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。混蒸跑窖工艺源于南方地区，北方很少采用此工艺。因为南方气候温和，冬夏温差很小，湿度高，更适应混蒸混烧跑窖工艺；北方地区风多风大，气候干燥，冬夏温差达到50度至60度，自然条件所限，多年来，在北方几乎没有人敢涉足浓香混蒸跑窖工艺，据了解，山东只有梁山酿酒厂和古贝春集团有限公司在做混蒸跑窖工艺。