

丽水寻找保健酒贴牌定制

产品名称	丽水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

丽水寻找酒贴牌定制 粮粉和母糟同时蒸馏和蒸煮，增加了酒体中的粮食复合香气和酒体的丰满程度。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。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。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。其缺点有1、用糠量大，总用糠量比混蒸混烧小跑窖工艺多21%，使酒体糠味过浓。