

东营寻找保健酒定制

产品名称	东营寻找保健酒定制
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

东营寻找酒定制 (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。使用浓香混蒸混烧原窖工艺的厂家在全国都比较多,北方地区的浓香工艺中,混蒸混烧原窖工艺法占到了90%以上。各地区都根据自己的历史传承、自然环境,形成了个性风格,但万变不离其宗。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。清蒸轻烧工艺特点就是发酵好的酒醅从窖内取出,加熟糠拌合,单独上甑蒸馏,把取完酒的糟醅再和粮粉拌合均匀,再装甑蒸粮,然后出甑、鼓风晾茬、加曲加浆,入池发酵。其工艺特点是原料清蒸,排出了低劣粮食的杂味,酒醅单独清蒸,使酒体绵净清柔。、层次不分,混挖混配,不能做分层蒸馏。分层分级摘酒,更做不到分层入池发酵,影响到了整个酒体的丰满醇厚。