淮安寻找养生酒加工

产品名称	淮安寻找养生酒加工
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

淮安寻找养生酒加工 入窖发酵。 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。 生产技术人员通过对产品和工艺的总结和分析，取三套工艺各自所长，研发了混蒸小跑窖工艺，混蒸小跑窖工艺通过三年的试运行，不断改进，已完善，并于2008年在古贝春公司推广，采用该工艺，百斤原料出酒率提高了0.72%，取优率提升了6.3%，理化指标己酸乙酯的含量提高0.87mg/100mL，口感品评平均比规定标准提升了0.12分，总用糠量降低了21%，取得了较好的社会效益和经济效益。 .配料。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度14～16%、酸度0.6～0.8、润料水分48～50%为宜。 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。