

# 吴忠寻找养生酒贴牌生产

产品名称	吴忠寻找养生酒贴牌生产
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

吴忠寻找养生酒贴牌生产 蒸糠 糠壳是酿酒中采用的优质填充剂，在发酵和蒸煮过程中能生成和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。开窖

发酵期满的窖应去掉封泥，取糟蒸酒。粮糟窖的发酵期为70天。配料、搅拌和润粮

此过程要做到三准确：配料准确、配糟准确、配糠准确，两均匀：拌粮均匀、拌糠均匀。上甑

上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。堆集 当生沙料的品温降到32 左右时，加入大曲粉，加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，品温为30 左右，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，堆集时间为4~5天，待品温上升到45~50 时，可用手插入堆内，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。入窖发酵 堆集后的生沙酒醅经拌匀，并在翻拌时加入次品酒2.6%左右。然后入窖，待发酵窖加满后，用木板轻轻压平醅面，并撒上一薄层稻壳，最后用泥封窖4cm左右，发酵30~33天，发酵品温变化在35~48 之间。浓香清蒸轻烧工艺优劣分析 .冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10 时，品温应降至30~32 ，若气温在10~15 时，品温应降至25~28 ，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒母用量一般为总投料量的4~6%(即取4~6%的主料作培养酒母用)。为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水(工厂称加浆)，控制入池时醅的水分含量为58~62%。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。