

## 抚顺寻找保健酒贴牌定制

产品名称	抚顺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

抚顺寻找酒贴牌定制 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。

**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%。

发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醅中的酒精、水、高级醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质。

**蒸煮糊化。**利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。将原料和发酵后的香醅混合，蒸酒和蒸料同时进行，称为“混蒸混烧”，前期以蒸酒为主，甑内温度要求85~90℃，蒸酒后，应保持一段糊化时间。若蒸酒与蒸料分开进行，称之为“清蒸清烧”。

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。