

湖州寻找保健酒代工

产品名称	湖州寻找保健酒代工
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

湖州寻找酒代工

酱香型白酒生产的次投料称为下沙。每甑投高粱350kg，下沙的投料量占总投料量的50%。泼水堆积下沙时先将粉碎后高粱的泼上原料量51~52%的90 以上的水(称发粮水)，泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次。注意防止水的流失，以免原料吸水不足。然后加入5~7%的母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅，经测定，其淀粉浓度11~14%，糖分0.7~2.6%，酸度3~3.5，酒度4.8~7%(V / V)左右。发水后堆积润料10h左右。(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lh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。、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。

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。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。