

通辽寻找养生酒代加工

产品名称	通辽寻找养生酒代加工
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

通辽寻找养生酒代加工 蒸馏摘酒 蒸馏时要掌握缓火流酒，大火蒸粮的原则。摘酒时，以感官品尝判断酒质，切实做到边尝边摘。摘完后，将酒运入酒库，称量后按质并坛。出甑，摊凉

出甑前先关气阀，取下弯管，揭开甑盖；用行车将甑吊至凉糟床附近，打开甑底。入窖 糟醅入窖前必须将窖池清扫干净，撒上一千克左右的曲粉。入窖后，必须迅速挖平，进行踩窖。踩窖后找五个测温点，插上温度计，检查后作好记录。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

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。本工艺发酵设定60天，原粮粉碎为4瓣、6瓣、8瓣，细粉用20目时孔径0.9毫米过筛，冬季不能超过27%，其他季节不能超过25%。入池水分下层53，中层55，上层56—57；入池酸度下层1.7—1.8，中层1.5—1.6，上层1.4—1.5。用偏中高温包包曲23%—25%；用糠量24%—25%。新工艺混蒸小跑窖3年的平均结果和传统工艺平均结果对照表（见下表）。大曲要求使用偏中高温包包曲，储存期必须达到3个月以上，糖化力360mg葡 白酒的制作方法：所用设备：原料处理及运送设备。有粉碎机、皮带输送机、斗式提升机、螺旋式输送机、送风设备等。拌料、蒸煮及冷却设备。有润料槽、拌料槽、绞龙、连续蒸煮机(大厂使用)、甑桶(小厂使用)、晾渣机、通风晾渣设备。一口窖取完酒醅后，要及时清理窖底和窖壁的残糟，然后用酯化好的黄水5kg和18°的酒尾8kg搅匀后均匀喷洒窖壁和窖底，再用大曲粉5市斤均匀撒在窖池四壁和窖底，然后放入留用的下层母糟做双轮，放竹隔相隔，下层两甑粮糟入完后，再用黄水和酒尾保养窖壁一次，入完中层两甑粮糟再保养一次，入完上层两甑粮糟后再保养一次，保养是为了增加老窖微生物的养分和水分，增补梭状芽孢杆菌、放线菌等有益菌的数量，促进老窖的成熟，达到以窖养醅和以醅养窖的目的。入满窖后，要封10cm厚的封窖泥，做好跟窖和保养，保持窖皮泥湿润，严防漏气。本工艺要求装甑汽压0.02Mpa，馏酒汽压0.01Mpa，蒸粮汽压0.1Mpa，蒸粮的要求是熟而不粘无生心，熟透不起疙瘩。