

泰安寻找养生酒代加工

产品名称	泰安寻找养生酒代加工
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

泰安寻找养生酒代加工

酱香型白酒生产工艺_真正53度纯粮酱香酒_每一瓶都是陈酿_酱香酒的酿造工艺查看详情>>蒸酒、粮食和蒸酒后的母糟拌合后单独蒸煮，的不足是不能把粮食的复合香气融入酒体之中，这也是清蒸清烧工艺的半成品酒酒体寡淡，没有粮食的复合香气的主要原因。浓香混蒸混烧原窖工艺优劣分析 其缺点有

- 1、用糠量大，总用糠量比混蒸混烧小跑窖工艺多21%，使酒体糠味过浓。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。粉碎 五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。