

阳江寻找养生酒贴牌

产品名称	阳江寻找养生酒贴牌
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

阳江寻找养生酒贴牌 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。入窖发酵。入窖时醅料品温应在18~20（夏季不超过26），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4~5天不等。一般当窖内品温上升至36~37时，即可结束发酵。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。2、圆排操作的天，号窖打开后，先取出两甑面糟，蒸酒后作为丢糟，再取出上层两甑母糟，再取出中层一甑母糟，加糠拌合后上甑蒸馏，然后成一甑回糟入池发酵，三甑母糟要做成四甑回糟，不能入满另一口窖，可两班合入一口窖。所用母糟取出后，要及时挖好黄水坑，要做到滴窖勤掏。24小时滴尽黄水，夜间要设专人值班掏黄水，保证黄水滴净、降酸到位，这也是本工艺的关键所在之一，每次掏完黄水要及时盖好塑料布和上口盖，确保母糟和裸露窖壁水分和酒分少蒸发流失，同时减少乳酸菌、青霉菌等杂菌感染的机会。第二天上班后，先将原粮粉大气清蒸10分钟，时间不可过长，排除杂味，保持粮香，降温后再和母糟配比。入窖时醅料品温应在18~20（夏季不超过26），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4~5天不等。一般当窖内品温上升至36~37时，即可结束发酵。