

张掖寻找配制代工

产品名称	张掖寻找配制代工
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

张掖寻找配制代工 为了合理调整酸度配比，下层配比剩余的双轮母糟，可适量配到中层，出池母糟水份低于60%时，要适量加入润料浆，保证粮粉吃足水分，便于蒸料到位，出池母糟水分达62%以上，不必再加润料浆。保证充足的润料时间才能开始上甑，先装下层，次装中层，后装中层，再装面糟，最后装丢糟，本工艺要求必须先装先入池，下、中、上层次依序排列，确保层次分清，分级取酒更要层次分清，级别分清。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。混蒸跑窖工艺源于南方地区，北方很少采用此工艺。因为南方气候温和，冬夏温差很小，湿度高，更适应混蒸混烧跑窖工艺；北方地区风多风大，气候干燥，冬夏温差达到50度至60度，自然条件所限，多年来，在北方几乎没有人敢涉足浓香混蒸跑窖工艺，据了解，山东只有梁山酿酒厂和古贝春集团有限公司在做混蒸跑窖工艺。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。使用浓香混蒸混烧原窖工艺的厂家在全国都比较多，北方地区的浓香工艺中，混蒸混烧原窖工艺法占到了90%以上。各地区都根据自己的历史传承、自然环境，形成了个性风格，但万变不离其宗。