

大庆寻找药酒代工

产品名称	大庆寻找药酒代工
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

大庆寻找药酒代工

酱香型白酒酿造工艺_每一瓶都是陈酿_真正的53度纯粮酱香酒_酱香型白酒的酿造工艺查看详情>> 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。原料粉碎原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。浓香混蒸混烧跑窖工艺优劣分析 清蒸轻烧工艺特点就是把发酵好的酒醅从窖内取出，加熟糠拌合，单独上甑蒸馏，把取完酒的糟醅再和粮粉拌合均匀，再装甑蒸粮，然后出甑、鼓风晾茬、加曲加浆，入池发酵。其工艺特点是原料清蒸，排出了低劣粮食的杂味，酒醅单独清蒸，使酒体绵净清柔。