

# 配制酒贴牌定制代加工厂家手续齐全

产品名称	配制酒贴牌定制代加工厂家手续齐全
公司名称	安徽省星河商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:金口玉言 服务内容:配制酒贴牌定制代加工 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市古井镇
联系电话	183****9277 183****9277

## 产品详情

白酒在我国市场上的生产用量还是比较大的，但是好的白酒主要还是的靠技术工艺以及在生产过程中的所注意的细节部分，不管是做什么往往成功的部分就是细节决定的，就像白酒用纯粮生料酿酒过程中会有发酵酸败的现象，而且发酵醪酸度过大，醪液酸涩味重并伴有馊酸味，气泡大而无力且经久不散，醪液混浊，糟液不分离。那如果是这样我们要怎么处理酿酒过程中有发酸的现象呢，下面小编带大家一起来了解下。

一、随时做好酿造酒厂的环境卫生以及个人的清洁卫生和消毒工作，另外要选用无霉烂变质的含淀粉高的好原料，而且还要使用质量好的生料酒曲和新鲜正常的酒糟液。

二、在生产酿造工艺中要严格按工艺要求控制发酵温度，并且用洁净无毒塑料布遮盖发酵容器，还有在发酵室门窗应防尘、防蝇和防鼠，发酵室和发酵容器经常用生石灰、漂白粉涮洗或用硫磺烟熏消毒。

三、可对发酵醪按2u/mL醪液加入青霉素，即100kg醪液中加80万u/g的青霉素0.25g，以抑制细菌的生长繁殖或按100kg醪液加10g漂白粉杀菌，从而防止酸败现象发生，这样也可以在发酵过程中如何避免酒酸的发生。

四、采用的酒曲要使用正规厂家生产的为好，而且还要注意温度、发酵环境等因素为乳酸菌提供了快速繁殖的温床，一定要引起各位酿友的高度重视。另外还要掐头去尾，因尾酒中酸味物质含量多，但是还可以通过复蒸，加入一定量的食用碱调酸。

总而言之，酿造白酒的过程中只要工艺技术操作得当，那么会导致发酵生酸过猛，从而引起酒质发酸的现象不是很大，所以细节决定成败。再者白酒的酸类物质以有机酸为主，其主要产生于发酵过程的顶火期，此时发酵温度到达高点，窖内氧气基本被消耗完，乳酸、乙酸大量生产，根据酿酒工艺的不同，也可能伴随生成己酸、丁酸等有机酸，此发酵过程称为生酸期，其温度基本保持稳定。那具体怎么处理酿

酒过程中有发酸的现象，小编在上面已为大家分享了相关介绍，希望能帮助到大家，作为参考。