

# 东莞寻找养生酒贴牌生产

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 东莞寻找养生酒贴牌生产                     |
| 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<br>酒精度:38度42度52度<br>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

东莞寻找养生酒贴牌生产 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。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。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。蒸馏摘酒 蒸馏时要掌握缓火流酒，大火蒸粮的原则。摘酒时，以感官品尝判断酒质，切实做到边尝边摘。摘完后，将酒运入酒库，称量后按质并坛。出甑，摊凉出甑前先关气阀，取下弯管，揭开甑盖；用行车将甑吊至凉糟床附近，打开甑底。入窖 糟醅入窖前必须将窖池清扫干净，撒上一千克左右的曲粉。入窖后，必须迅速挖平，进行踩窖。踩窖后找五个测温点，插上温度计，检查后作好记录。3、双轮酒醅在蒸酒后作为丢糟扔掉。双轮酒醅含酸高、酯高是上层酒醅的两倍还要多一点，变为丢糟实在可惜。酿酒专家徐占成老师说过，“北方许多厂家把双轮变为丢糟，把上层应该丢掉的母糟下压，参与下一轮的配比和发酵，造成了丢车保卒的恶性循环，严重影响了整个母糟和老窖的老熟。”