

商丘寻找养生酒代加工

产品名称	商丘寻找养生酒代加工
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

商丘寻找养生酒代加工 1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑（缸）内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。本工艺设计每口窖窖容12立方米，投料900kg，每口窖池做九甑（做六甑粮糟，一甑双轮，两甑面糟），每甑容量1.8立方米，每甑投粮150kg，呈阶梯式分为上、中、下三个层次，投粮可根据三个层次的淀粉需求调节，每两甑粮糟为一个层次。酱香型白酒生产工艺_真正的53度酱香白酒_好喝不上头_酱香酒的酿造工艺查看详情>>配料 发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醅中的酒精、水、高级醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质 酱香型白酒生产把高粱原料称为沙。在每年大生产周期中，分两次投料，次投料称下沙，第二次投料称糙沙，投料后需经过八次发酵，每次发酵一个月左右，一个大周期约10个月左右。由于原料要经过反酵，所以原料粉碎得比较粗，要求整粒与碎粒之比，下沙为80%比20%，糙沙为70%比30%，下沙和糙沙的投料量分别占投料总量的50%。为了保证酒质的纯净，酱香型白酒在生产过程中基本上不加辅料，其疏松作用主要靠高粱原料粉碎的粗细来调节。·大曲粉碎酱香型白酒是采用高温大曲产酒生香的，由于高温大曲的糖化发酵力较低，原料粉碎又较粗，故大曲粉碎越细越好，有利糖化发酵。下沙