

鞍山寻找养生酒代加工

产品名称	鞍山寻找养生酒代加工
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

鞍山寻找养生酒代加工 酒香气成分的研究：白酒中的香气成分极为复杂，除了酒精（乙醇）之外，还含有数百种化学成分。白酒中的主要成份分为四大类：醇类物质、酯类物质、酸类物质和醛酮类物质。不同香型的白酒，其主体香气成分是不同的。如汾香型白酒中，乙酯是最主要的香气成分，乳酸乙酯的含量约为乙酯含量的30%，而已酸乙酯的含量较低。泸香型白酒中，主体香成分是己酸乙酯及适量的丁酸乙酯。而米香型白酒中的乳酸乙酯的含量比乙酯的含量较高。

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>> 在下层两甑粮糟翻拌和装甑的同时，要打开第二口窖，取出顶层面糟单独存放，再取两甑上层母糟和一甑中层母糟，先把两甑中层母糟加粮粉拌匀，再把两甑上层母糟加粮粉拌匀，盖熟糠；剩余的上层母糟加糠拌合做成面糟。需注意的是，二号池挖出中层一甑母糟后，要及时打好黄水坑，开始滴掏黄水。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。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。