

漯河寻找养生酒代加工

产品名称	漯河寻找养生酒代加工
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

漯河寻找养生酒代加工 粉碎五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。粉碎 五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。浓香混蒸原窖工艺的优点包括：采用出一口窖，当班入一口窖，避免了敞窖时间过长，能减少窖池水分和酒分的流失，更减少了杂菌感染的机会。

酱香型白酒生产的次投料称为下沙。每甑投高粱350kg，下沙的投料量占总投料量的50%。泼水堆积 下沙时先将粉碎后高粱的泼上原料量51~52%的90 以上的水(称发粮水)，泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次。注意防止水的流失，以免原料吸水不足。然后加入5~7%的母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅，经测定，其淀粉浓度11~14%，糖分0.7~2.6%，酸度3~3.5，酒度4.8~7%(V / V)左右。发水后堆积润料10h左右。

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>>