

马鞍山寻找保健酒定制

产品名称	马鞍山寻找保健酒定制
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

马鞍山寻找酒定制 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。浓香混蒸混烧跑窖工艺优劣分析 .冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10℃时，品温应降至30~32℃，若气温在10~15℃时，品温应降至25~28℃，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒母用量一般为总投料量的4~6%(即取4~6%的主料作培养酒母用)。为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水(工厂称加浆)，控制入池时醅的水分含量为58~62%。生产技术人员通过对产品和工艺的总结和分析，取三套工艺各自所长，研发了混蒸小跑窖工艺，混蒸小跑窖工艺通过三年的试运行，不断改进，已完善，并于2008年在古贝春公司推广，采用该工艺，百斤原料出酒率提高了0.72%，取优率提升了6.3%，理化指标己酸乙酯的含量提高0.87mg/100mL，口感品评平均比规定标准提升了0.12分，总用糠量降低了21%，取得了较好的社会效益和经济效益。其缺点有

1、用糠量大，总用糠量比混蒸混烧小跑窖工艺多21%，使酒体糠味过浓。