

拉萨寻找保健酒贴牌定制

产品名称	拉萨寻找保健酒贴牌定制
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

拉萨寻找酒贴牌定制 原料粉碎原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。

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

浓香混蒸混烧小跑窖新工艺流程和要求 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。 3.发酵设备。水泥发酵池(大厂用)、陶缸(小厂用)等。蒸酒设备。蒸酒机(大厂用)、甑桶(小厂用)等。我国的白酒生产有固态发酵和液态发酵两种，固态发酵的大曲、小曲、麸曲等工艺中，麸曲白酒在生产中所占比重较大，故此处仅简述麸曲白酒的工艺。制作方法：.原料粉碎。原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。