

南阳寻找保健酒代工

产品名称	南阳寻找保健酒代工
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

南阳寻找酒代工 蒸糠 糠壳是酿酒中采用的优质填充剂，在发酵和蒸煮过程中能生成和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。开窖

发酵期满的窖应去掉封泥，取糟蒸酒。粮糟窖的发酵期为70天。配料、搅拌和润粮

此过程要做到三准确：配料准确、配糟准确、配糠准确，两均匀：拌粮均匀、拌糠均匀。上甑

上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。蒸糠 糠壳是酿酒中采用的优质填充剂，在发酵和蒸煮过程中能生成和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。开窖

发酵期满的窖应去掉封泥，取糟蒸酒。粮糟窖的发酵期为70天。配料、搅拌和润粮

此过程要做到三准确：配料准确、配糟准确、配糠准确，两均匀：拌粮均匀、拌糠均匀。上甑

上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。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。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。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜。