

# 延边寻找保健酒定制

产品名称	延边寻找保健酒定制
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

延边寻找酒定制 混蒸跑窖工艺源于南方地区，北方很少采用此工艺。因为南方气候温和，冬夏温差很小，湿度高，更适应混蒸混烧跑窖工艺；北方地区风多风大，气候干燥，冬夏温差达到50度至60度，自然条件所限，多年来，在北方几乎没有人敢涉足浓香混蒸跑窖工艺，据了解，山东只有梁山酿酒厂和古贝春集团有限公司在做混蒸跑窖工艺。

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>> 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。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。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%。