

朝阳寻找养生酒加工

产品名称	朝阳寻找养生酒加工
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

朝阳寻找养生酒加工 浓香清蒸轻烧工艺优劣分析 第二天是本工艺的正常流程运行，先取出窖内的一层中层母糟，再取出下层母糟和双轮，下层的一甑母糟要留作下一轮的双轮糟，然后用下层的一甑母糟为基础，加双轮母糟配比出两甑下层母糟，不足部分可加入中层母糟，然后加入粮粉拌合均匀，盖好孰糠，进行润料50分钟后，再把粮糠母糟翻拌两遍后进行装甑操作。一口窖取完酒醅后，要及时清理窖底和窖壁的残糟，然后用酯化好的黄水5kg和18°的酒尾8kg搅匀后均匀喷洒窖壁和窖底，再用大曲粉5市斤均匀撒在窖池四壁和窖底，然后放入留用的下层母糟做双轮，放竹隔相隔，下层两甑粮糟入完后，再用黄水和酒尾保养窖壁一次，入完中层两甑粮糟再保养一次，入完上层两甑粮糟后再保养一次，保养是为了增加老窖微生物的营养和水分，增补梭状芽孢杆菌、放线菌等有益菌的数量，促进老窖的成熟，达到以窖养醅和以醅养窖的目的。入满窖后，要封10cm厚的封窖泥，做好跟窖和保养，保持窖皮泥湿润，严防漏气。本工艺要求装甑汽压0.02Mpa，馏酒汽压0.01Mpa，蒸粮汽压0.1Mpa，蒸粮的要求是熟而不粘无生心，熟透不起疙瘩。堆集 当生沙料的品温降到32 左右时，加入大曲粉，加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，品温为30 左右，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，堆集时间为4~5天，待品温上升到45~50 时，可用手插入堆内，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。入窖发酵 堆集后的生沙酒醅经拌匀，并在翻拌时加入次品酒2.6%左右。然后入窖，待发酵窖加满后，用木板轻轻压平醅面，并撒上一薄层稻壳，最后用泥封窖4cm左右，发酵30~33天，发酵品温变化在35~48之间。发酵成熟的醅料称为香醅，它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醅中的酒精、水、高级醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来，并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质