

# 南充寻找养生酒加工

产品名称	南充寻找养生酒加工
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

### 南充寻找养生酒加工

酱香型白酒生产工艺\_真正53度纯粮酱香酒\_每一瓶都是陈酿\_酱香酒的酿造工艺查看详情>>蒸酒 1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑（缸）内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。入窖时醅料品温应在18~20（夏季不超过26），入窖的醅料既不能压的紧，也不能过松，一般掌握在每立方米容积内装醅料630~640公斤左右为宜。装好后，在醅料上盖上一层糠，用窖泥密封，再加上一层糠。发酵过程主要是掌握品温，并随时分析醅料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化。发酵时间的长短，根据各种因素来确定，有3天、4~5天不等。一般当窖内品温上升至36~37时，即可结束发酵。粮粉和酒醅同时蒸馏和蒸煮，缩短了用气时间，节约了气、煤、设备、人工的成本混蒸原窖工艺缺点分析：

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