

# 衡阳寻找保健酒贴牌定制

产品名称	衡阳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

衡阳寻找酒贴牌定制 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。白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量2%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。原料及其配比 酿制酿酒的原料是高粱（36%）、大米（22%）、糯米（18%）、小麦（16%）、玉米（8%），他们的质量比例有很严格的要求。配料时按先多后少原则依次运到办料场地，不得配错各种粮食比例。本工艺设计每口窖窖容12立方米，投料900kg，每口窖池做九甑（做六甑粮糟，一甑双轮，两甑面糟），每甑容量1.8立方米，每甑投粮150kg，呈阶梯式分为上、中、下三个层次，投粮可根据三个层次的淀粉需求调节，每两甑粮糟为一个层次。在下层两甑粮糟翻拌和装甑的同时，要打开第二口窖，取出顶层面糟单独存放，再取两甑上层母糟和一甑中层母糟，先把两甑中层母糟加粮粉拌匀，再把两甑上层母糟加粮粉拌匀，盖熟糠；剩余的上层母糟加糠拌合做成面糟。需注意的是，二号池挖出中层一甑母糟后，要及时打好黄水坑，开始滴掏黄水。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。