

攀枝花寻找养生酒加工

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 攀枝花寻找养生酒加工 |
| 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

攀枝花寻找养生酒加工

酱香型白酒生产的次投料称为下沙。每甑投高粱350kg，下沙的投料量占总投料量的50%。泼水堆积下沙时先将粉碎后高粱的泼上原料量51~52%的90 以上的水(称发粮水)，泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次。注意防止水的流失，以免原料吸水不足。然后加入5~7%的母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅，经测定，其淀粉浓度11~14%，糖分0.7~2.6%，酸度3~3.5，酒度4.8~7%(V / V)左右。发水后堆积润料10h左右。其缺点有

1、用糠量大，总用糠量比混蒸混烧小跑窖工艺多21%，使酒体糠味过浓。为了合理调整酸度配比，下层配比剩余的双轮母糟，可适量配到中层，出池母糟水份低于60%时，要适量加入润料浆，保证粮粉吃足水分，便于蒸料到位，出池母糟水分达62%以上，不必再加润料浆。保证充足的润料时间才能开始上甑，先装下层，次装中层，后装中层，再装面糟，最后装丢糟，本工艺要求必须先装先入池，下、中、上层次依序排列，确保层次分清，分级取酒更要层次分清，级别分清。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 缺点：本工艺的不足是敞开窖过多，正常时每天要有三口敞开窖，情况特殊时每天要有四口窖敞开，一口窖有时达到60个小时。在南方生产车间的敞开窖只在母糟上搭一层塑料布，窖池的上半部全部裸露，虽然气候平和，湿度高，但是窖池的水分和酒分也有一定的损失；北方地区在敞开窖的母糟上盖了一层塑料布，又在窖池上口加盖了一个木框塑料盖，密封较严，但是，每口窖池每天要多次滔黄水，塑料封盖要多次打开，因北方地区气候干燥，风多风大，窖池和母糟更有可能流失水分和酒分，也给杂菌留下了侵入的机会，这是北方地区做混蒸跑窖工艺的很大的不利因素。