

鄂州寻找保健酒定制

产品名称	鄂州寻找保健酒定制
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

鄂州寻找酒定制、层次不分，混挖混配，不能做分层蒸馏。分层分级摘酒，更做不到分层入池发酵，影响到了整个酒体的丰满醇厚。配料。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜。

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 粉碎 五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。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养分和水分，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。本工艺要求装甑气压0.02Mpa，馏酒气压0.01Mpa，蒸粮气压0.1Mpa，蒸粮的要求是熟而不粘无生心，熟透不起疙瘩。