

# 邯郸寻找养生酒贴牌

产品名称	邯郸寻找养生酒贴牌
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

### 邯郸寻找养生酒贴牌

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。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。入窖发酵。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。、粮食和蒸酒后的母糟拌合后单独蒸煮，的不足是不能把粮食的复合香气融入酒体之中，这也是清蒸清烧工艺的半成品酒酒体寡淡，没有粮食的复合香气的主要原因。浓香混蒸混烧原窖工艺优劣分析.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。