

沈阳寻找保健酒定制

产品名称	沈阳寻找保健酒定制
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

沈阳寻找酒定制 浓香酒生产工艺传承至今，总体分为三大类型：浓香清蒸清烧工艺、浓香混蒸混烧原窖工艺、混蒸混烧大跑窖工艺。古贝春集团有限公司把这三套工艺在同样的窖池、同样的发酵期、同样的投料情况下，运行了整整13年。每年每个轮次的母糟都进行了化验分析，并对半成品进行理化和口感鉴定，通过分析对照，三套工艺母糟的总酸、总酯差距较大，口感和理化指标也差距明显。浓香酒生产工艺传承至今，总体分为三大类型：浓香清蒸清烧工艺、浓香混蒸混烧原窖工艺、混蒸混烧大跑窖工艺。古贝春集团有限公司把这三套工艺在同样的窖池、同样的发酵期、同样的投料情况下，运行了整整13年。每年每个轮次的母糟都进行了化验分析，并对半成品进行理化和口感鉴定，通过分析对照，三套工艺母糟的总酸、总酯差距较大，口感和理化指标也差距明显。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。第二天是本工艺的正常流程运行，先取出窖内的一层中层母糟，再取出下层母糟和双轮，下层的一甑母糟要留作下一轮的双轮糟，然后用下层的一甑母糟为基础，加双轮母糟配比出两甑下层母糟，不足部分可加入中层母糟，然后加入粮粉拌合均匀，盖好孰糠，进行润料50分钟后，再把粮糠母糟翻拌两遍后进行装甑操作。蒸煮糊化。利用蒸煮使淀粉糊化。有利于淀粉酶的作用，同时还可以杀死杂菌。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度等而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。将原料和发酵后的香醅混合，蒸酒和蒸料同时进行，称为“混蒸混烧”，前期以蒸酒为主，甑内温度要求85~90，蒸酒后，应保持一段糊化时间。若蒸酒与蒸料分开进行，称之为“清蒸清烧”。