

漳州寻找配制代工

产品名称	漳州寻找配制代工
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

漳州寻找配制代工 1、本工艺窖底黄水很难滴净，双轮和下部母糟含酸过高。其原因是混蒸原窖工艺每出一口窖、同入一口窖，每口窖从底层的一角留一方坑或一口小缸，上盖有缝木板，用一根塑料管从坑（缸）内直通窖的上顶，上口密封，在发酵到期的前两天，开始抽出窖底黄水，由于窖顶封窖用泥巴密封，上下气流不同，所以很难将黄水抽尽滴干，造成了靠黄水母糟和双轮的酸度过高，影响发酵的物质成分。许多厂家把双轮母糟蒸酒后做为丢糟，也有的厂家只用小部分双轮参与配比，大部分双轮作为丢糟，把这样的优质母糟变为丢糟，实在可惜。此外，还把上层低酸低酯的酒醅下压参加下轮配比，造成粮糟总酸总酯过低，使母糟和老窖难以尽快老熟的恶性循环。 3.发酵设备。水泥发酵池(大厂用)、陶缸(小厂用)等。蒸酒设备。蒸酒机(大厂用)、甑桶(小厂用)等。我国的白酒生产有固态发酵和液态发酵两种，固态发酵的大曲、小曲、麸曲等工艺中，麸曲白酒在生产中所占比重较大，故此处仅简述麸曲白酒的工艺。制作方法：.原料粉碎。原料粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。根据原料特性，粉碎的细度要求也不同，薯干、玉米等原料，通过20孔筛者占60%以上。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。出窖后进行分堆拌糠产生酒醅。然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒，最后将成品白酒进行入库保存。然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒，最后将成品白酒进行入库保存。扩展资料白酒处理技术：陈酿法:贮存老熟,一般用陶瓷坛陈酿效果好。勾兑：这是决定酒质的重要环节，以往都是由富有经验的老师傅担任这项工作。现在利用计算机的勾兑技术也正在研究发展之中。浓香混蒸原窖工艺的优点包括：采用出一口窖，当班入一口窖，避免了敞窖时间过长，能减少窖池水分和酒分的流失，更减少了杂菌感染的机会。