

甘孜寻找药酒代工

产品名称	甘孜寻找药酒代工
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

甘孜寻找药酒代工 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 3、双轮酒醅在蒸酒后作为丢糟扔掉。双轮酒醅含酸高、酯高是上层酒醅的两倍还要多一点，变为丢糟实在可惜。酿酒专家徐占成老师说过，“北方许多厂家把双轮变为丢糟，把上层应该丢掉的母糟下压，参与下一轮的配比和发酵，造成了丢车保卒的恶性循环，严重影响了整个母糟和老窖的老熟。”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。酒香气成分的研究：白酒中的香气成分极为复杂，除了酒精（乙醇）之外，还含有数百种化学成分。白酒中的主要成份分为四大类：醇类物质、酯类物质、酸类物质和醛酮类物质。不同香型的白酒，其主体香气成分是不同的。如汾香型白酒中，乙酯是最主要的香气成分，乳酸乙酯的含量约为乙酯含量的30%，而已酸乙酯的含量较低。泸香型白酒中，主体香成分是己酸乙酯及适量的丁酸乙酯。而米香型白酒中的乳酸乙酯的含量比乙酯的含量较高。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。