

德州寻找养生酒贴牌生产

产品名称	德州寻找养生酒贴牌生产
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

德州寻找养生酒贴牌生产 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 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。 缺点：本工艺的不足是敞开窖过多，正常时每天要有三口敞开窖，情况特殊时每天要有四口窖敞开，一口窖有时达到60个小时。在南方生产车间的敞开窖只在母糟上搭一层塑料布，窖池的上半部全部裸露，虽然气候平和，湿度高，但是窖池的水分和酒分也有一定的损失；北方地区在敞开窖的母糟上盖了一层塑料布，又在窖池上口加盖了一个木框塑料盖，密封较严，但是，每口窖池每天要多次滔黄水，塑料封盖要多次打开，因北方地区气候干燥，风多风大，窖池和母糟更有可能流失水分和酒分，也给杂菌留下了侵入的机会，这是北方地区做混蒸跑窖工艺的很大的不利因素。 2、上中下三个层次混挖混配，层次不分清，造成了三个层次的混乱发酵，根本做不到分层蒸馏和分级取酒。恶性循环的配比很难使母糟尽快老熟，更不能达到以酒养窖、以窖养醅、逐渐提高取优率的目的，也是造成半成品酒口感、理化指标都低于分层发酵和分层蒸馏工艺的主要原因。

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