

菏泽寻找养生酒加工

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 菏泽寻找养生酒加工 |
| 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

菏泽寻找养生酒加工 堆集 当生沙料的品温降到32 左右时，加入大曲粉，加曲量控制在投料量的10%左右。加曲粉时应低撒扬匀。拌和后收堆，品温为30 左右，堆要圆、匀，冬季较高，夏季堆矮，堆集时间为4~5天，待品温上升到45~50 时，可用手插入堆内，当取出的酒醅具有香甜酒味时，即可入窖发酵。

入窖发酵 堆集后的生沙酒醅经拌匀，并在翻拌时加入次品酒2.6%左右。然后入窖，待发酵窖加满后，用木板轻轻压平醅面，并撒上一薄层稻壳，最后用泥封窖4cm左右，发酵30~33天，发酵品温变化在35~48 之间。

入窖发酵。浓香清蒸轻烧工艺优劣分析、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 酱香型白酒生产把高粱原料称为沙。在每年大生产周期中，分两次投料，次投料称下沙，第二次投料称糙沙，投料后需经过八次发酵，每次发酵一个月左右，一个大周期约10个月左右。由于原料要经过反酵，所以原料粉碎得比较粗，要求整粒与碎粒之比，下沙为80 %比20%，糙沙为70%比30%，下沙和糙沙的投料量分别占投料总量的50%。为了保证酒质的纯净，酱香型白酒在生产过程中基本上不加辅料，其疏松作用主要靠高粱原料粉碎的粗细来调节。

大曲粉碎酱香型白酒是采用高温大曲产酒生香的，由于高温大曲的糖化发酵力较低，原料粉碎又较粗，故大曲粉碎越细越好，有利糖化发酵。下沙