

# 甘孜寻找养生酒加工

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 甘孜寻找养生酒加工                       |
| 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<br>酒精度:38度42度52度<br>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

甘孜寻找养生酒加工 古贝春集团有限公司生产技术人员自2005年开始，总结本公司的这三套工艺的优劣，同时也对其他厂家三套不同工艺进行研究和总结，取长补短，开创了混蒸小跑窖工艺，2008年在全公司推广后，成效显著。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。蒸馏摘酒 蒸馏时要掌握缓火流酒，大火蒸粮的原则。摘酒时，以感官品尝判断酒质，切实做到边尝边摘。摘完后，将酒运入酒库，称量后按质并坛。出甑，摊凉  
出甑前先关气阀，取下弯管，揭开甑盖；用行车将甑吊至凉糟床附近，打开甑底。入窖 糟醅入窖前必须将窖池清扫干净，撒上一千克左右的曲粉。入窖后，必须迅速挖平，进行踩窖。踩窖后找五个测温点，插上温度计，检查后作好记录。

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

浓香清蒸轻烧工艺优劣分析