

# 绵阳寻找保健酒代工

产品名称	绵阳寻找保健酒代工
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

绵阳寻找酒代工 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。

粮粉和母糟同时蒸馏和蒸煮，增加了酒体中的粮食复合香气和酒体的丰满程度。

酱香型白酒生产的次投料称为下沙。每甑投高粱350kg，下沙的投料量占总投料量的50%。泼水堆积下沙时先将粉碎后高粱的泼上原料量51~52%的90 以上的水(称发粮水)，泼水时边泼边拌，使原料吸水均匀。也可将水分成两次泼入，每泼一次，翻拌三次。注意防止水的流失，以免原料吸水不足。然后加入5~7%的母糟拌匀。母糟是上年最后一轮发酵出窖后不蒸酒的优质酒醅，经测定，其淀粉浓度11~14%，糖分0.7~2.6%，酸度3~3.5，酒度4.8~7%(V / V)左右。发水后堆积润料10h左右。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。”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。