

黄山寻找保健酒代工

产品名称	黄山寻找保健酒代工
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

黄山寻找酒代工 配加混合香酯(新工艺白酒)的研究：现在能够生产混合香酯。这是以硫酸为催化剂,将酒精和醋酸人工合成为乙酯,用酒精和高级脂肪酸合成相应的高级脂肪酸酯.然后蒸馏分馏,净化处理后,进行毒性实验,证明无毒,可供食用,于是进一步制成混合各酯分的"混合香酯",作为调香剂加入到一般质量的白酒中。可提高白酒的质量。

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 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。使用浓香混蒸混烧原窖工艺的厂家在全国都比较多，北方地区的浓香工艺中，混蒸混烧原窖工艺法占到了90%以上。各地区都根据自己的历史传承、自然环境，形成了个性风格，但万变不离其宗。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。