

# 河北寻找保健酒代工每一个成功者的

产品名称	河北寻找保健酒代工每一个成功者的
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

河北寻找酒代工每一个成功者的 浓香清蒸轻烧工艺优劣分析 浓香清蒸轻烧工艺优劣分析 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。酒香气成分的研究：白酒中的香气成分极为复杂，除了酒精（乙醇）之外，还含有数百种化学成分。白酒中的主要成份分为四大类：醇类物质、酯类物质、酸类物质和醛酮类物质。不同香型的白酒，其主体香气成分是不同的。如汾香型白酒中，乙酯是最主要的香气成分，乳酸乙酯的含量约为乙酯含量的30%，而已酸乙酯的含量较低。泸香型白酒中，主体香成分是己酸乙酯及适量的丁酸乙酯。而米香型白酒中的乳酸乙酯的含量比乙酯的含量较高。配料。将新料、酒糟、辅料及水配合在一起，为糖化和发酵打基础。配料要根据甑桶、窖子的大小、原料的淀粉量、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定，配料得当与否的具体表现，要看入池的淀粉浓度、醅料的酸度和疏松程度是否适当，一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜。