

重庆寻找养生酒贴牌经验丰富

产品名称	重庆寻找养生酒贴牌经验丰富
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

重庆寻找养生酒贴牌经验丰富 .冷却。蒸熟的原料，用扬渣或晾渣的方法，使料迅速冷却，使之达到微生物适宜生长的温度，若气温在5~10℃时，品温应降至30~32℃，若气温在10~15℃时，品温应降至25~28℃，夏季要降至品温不再下降为止。扬渣或晾渣同时还可起到挥发杂味、吸收氧气等作用。

.拌醅。固态发酵麸曲白酒，是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺，扬渣之后，同时加入曲子和酒母。酒曲的用量视其糖化力的高低而定，一般为酿酒主料的8~10%，酒母用量一般为总投料量的4~6%(即取4~6%的主料作培养酒母用)。为了利于酶促反应的正常进行，在拌醅时应加水(工厂称加浆)，控制入池时醅的水分含量为58~62%。

浓香混蒸原窖工艺的的优点包括：采用出一口窖，当班入一口窖，避免了敞窖时间过长，能减少窖池水分和酒分的流失，更减少了杂菌感染的机会。生产技术人员通过对产品和工艺的总结和分析，取三套工艺各自所长，研发了混蒸小跑窖工艺，混蒸小跑窖工艺通过三年的试运行，不断改进，已完善，并于2008年在古贝春公司推广，采用该工艺，百斤原料出酒率提高了0.72%，取优率提升了6.3%，理化指标己酸乙酯的含量提高0.87mg/100mL，口感品评平均比规定标准提升了0.12分，总用糠量降低了21%，取得了较好的社会效益和经济效益。

(2)蒸粮(蒸生沙)先在甑篦上撒上一层稻壳，上甑采用见汽撒料，在1h内完成上甑任务，圆汽后蒸料2~3h，约有70%左右的原料蒸熟，即可出甑，不应过熟。出甑后再泼上85℃的热水(称量水)，量水为原料量的12%。发粮水和量水的总用量约为投料量的56~60%左右。出甑的生沙含水量约为44~45%，淀粉含量为38~39%，酸度为0.34~0.36。摊凉 泼水后的生沙，经摊凉、散冷，并适量补充因蒸发而散失的水分。当品温降低到32℃左右时，加入酒度为30%(V/V)的尾酒7.5kg(约为下沙投料量的2%左右)，拌匀。所加尾酒是由上一年生产的丢糟酒和每甑蒸得的酒头经过稀释而成的。

浓香酒生产工艺传承至今，总体分为三大类型：浓香清蒸清烧工艺、浓香混蒸混烧原窖工艺、混蒸混烧大跑窖工艺。古贝春集团有限公司把这三套工艺在同样的窖池、同样的发酵期、同样的投料情况下，运行了整整13年。每年每个轮次的母糟都进行了化验分析，并对半成品进行理化和口感鉴定，通过分析对照，三套工艺母糟的总酸、总酯差距较大，口感和理化指标也差距明显。