

做白酒的酒曲加入量多少比较好 - - 做白酒糯米与酒曲的比例-股识吧

一、自酿橘子酒加普通酒曲可以吗？加多少可以？

最好加果酒酵母，或者葡萄酒酵母也可以。
加多少看酵母包装说明

二、用酒曲和酒饼100斤大米要放多少各，发酵要多长时间？

6斤米需要放多少酒饼

三、小灶酒的酒曲和粮食的比例

小曲法白酒（熟粮）曲、原料比2.5：100，大曲法白酒曲、原料20-100：100

四、五十斤米要放多少酒曲合适

放半斤酒曲

五、白酒加曲的知识

这个要分季节的，夏季因为气温较高，一般尽量使糟降温，提倡低温入池，等温度降下来即可加曲，快速翻拌，快速入池。
冬季因为气温较低，一般40度左右加曲，翻拌之后快速入池，注意窖池保温，以利发酵的进行。

六、做白酒糯米与酒曲的比例

做法：1、准备材料：1000g糯米，15g甜酒曲2、糯米洗下，泡水12小时3、蒸熟米饭，摊开，凉到不烫手，38度左右4、均匀拌入甜酒曲，装入密封盒5、压实米饭，加冷开水，没过米饭2cm6、密封好，放在温暖的地方~空调或暖气旁7、24小时后，糯米饭逐渐浮起，底部出现了一层米酒~~8、两天后，糯米饭层变薄，酒更多咯，可以闻到淡淡的酒香9、三、四天后，甜酒就成熟了，酒香扑鼻~~盛一碗喝咯~剩下的进冰箱贮存，慢慢吃

七、酿出酒的好坏与温度的高低酒曲的多少有关系吗？

温度在15度一下，酒曲处于休眠状态，会停止发酵。

所以要考虑加温。

温度在36度以上要采取降温措施，否则就会在发酵的过程中变酸。

发酵彻底就可以蒸馏。

其次，酒曲要适量，酒曲多了会有苦味，如蒸馒头的发酵粉一样，多了就会有种怪味！最关键的是酒曲的质量，要想酿好酒，必须选择好的酿酒曲。

听说力克酒曲是国家专利产品，可以选购一些试一下。

他们公司的电话是0578-2988166 您通个电话问问！

参考文档

[下载：做白酒的酒曲加入量多少比较好.pdf](#)

[《北上资金流入股票后多久能涨》](#)

[《股票能提前多久下单》](#)

[《股票卖出多久可以转账出来》](#)

[《今天买的股票多久才能卖》](#)

[下载：做白酒的酒曲加入量多少比较好.doc](#)

[更多关于《做白酒的酒曲加入量多少比较好》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：
<https://www.gupiaozhishiba.com/store/39866918.html>