



城市名片 读者知音
荣恩堂酒业敬请品读

报料热线:8210000
洁丽雅房产敬请关注



咸宁日报社主办
第85期 今日24版
国内统一刊号:CN42-0114

2013年7月
癸巳年六月初九
星期二

16

广告热线:8273208
投递热线:8271008
邮箱:xnnewb@126.com



工业崛起战略推动税收大幅增长

2版

我市国税收入四项指标领跑全省



夏令营拉开大幕

昨日上午,由本报与共青团咸宁市委、未来天地共同举办的“我的未来我的梦”夏令营活动正式拉开帷幕。30名小朋友先后参观了北伐汀泗桥战役纪念馆和董继宁美术馆,接受了一次别开生面的爱国主义教育 and 艺术教育。(详细报道见22版)

赵忠志/摄

骨髓移植手术成功后
后续治疗仍有较大缺口
咸高重症学子
亟待救助

4版

“唐慧案”终审
“上访妈妈”
获赔2641元

7版

在华涉嫌严重经济犯罪
葛兰素史克“贿赂门”
4名高管被抓

23版



黄鹤楼美酒庄园

酿造工艺

黄鹤楼美酒庄园是由武汉天龙黄鹤楼酒业斥巨资逾5亿兴建的万吨级生态酿酒基地,占地面积约千亩。庄园采用科学的管理理念,先进的生产设备与技术工艺,结合中华传统酿酒工艺,是中国白酒行业现代化、生态型、高科技的标杆。

黄鹤楼酒的酿造操作由于采用续糟配料混蒸混烧工艺而形成独特的工艺循环,大致分为起窖、拌料、上甑、蒸馏摘酒、打量水、摊凉下曲和入窖、封窖、发酵七个工序,首尾连接、循环往复。

起窖就是将发酵好的母糟从窖中取出,工艺讲究泥糟要分清,分层取糟和充分滴窖,保证糟醅的洁净、水分和分质堆放。

配料则是酿酒要求非常细致的操作环节,包括粮糟的准确计量和粮糟拌合和糟糠拌合两次拌料,操作的要点是要拌料均匀而快速、减少挥发、润粮充分。

上甑讲究探气上甑、轻撒匀铺,还要掌握蒸汽流量,做到不压气、不跑气、穿气均匀,在装甑时要求边高中低,上甑时间控制在3540分钟,不能太快也不得放慢。

摘酒工序则主要讲究看花摘酒、插头去尾、分质并坛,一般要除去酒头0.51公斤,断花去尾,中温馏酒,馏酒温度控制在25℃35℃。摘酒后要大火蒸粮,确保粮食糊化。

粮糟出甑后即进入打量水工序,加入80℃以上的水,目的是补充粮糟水分,要求撒开泼匀、翻透均匀。

摊凉下曲:将加过量水的粮糟在凉床上均匀摊平,利用风机通风降温至下曲温度,一般冬天17℃20℃,夏天平地温。下曲量为投粮量的20%。

入窖发酵:将摊凉下曲后的酒糟依次投入泥窖,入窖特别讲究沿边踩窖和封窖严实,保持封窖泥的湿润和不开裂,封窖后酒糟即进入发酵阶段,操作人员须时常检查窖池密封状况,防止跑气烂糟,一般酿酒额发酵期为90120天。

黄鹤楼美酒庄园

