



蒸煮



摊凉



测温

人勤春来早 酒坊酿酒忙。

2月15日,记者一走进位于唐先镇的一家酿酒坊,浓浓的酒香扑面而来。酿酒师傅们忙得不亦乐乎,挥铲拌粮,摊粮堆制,挥动铁铲来回穿梭,摊凉经过蒸馏的粮食。酿酒坊里一派热闹的景象。

该酿酒坊的主人林文君酿制白酒已有30余年,对于如何酿好酒,颇有感悟。我用固态法酿酒,都是传统工艺、纯粮酿造,酿出来的酒绵软适口、醇厚浓香。林文君说。

在现场,记者看到酿酒师傅将一根长长的温度计插入粮食堆中。温度是酿制好酒的重要因素。林文君说,为了保证酒的口感,等粮食蒸熟摊开降至合适温度后,才能拌入酒曲。

据了解,酿酒利用高粱、大米等作物,要经过浸泡、蒸煮、摊凉、拌酒曲、入窖固态发酵、蒸馏、窖藏等多道传统工艺,且每个环节都有其独特的操作准则。

在酿酒过程中,一要注意酒曲的品质,酒曲不好酿出来的酒就不好喝了;二要注意发酵,发酵一个月甚至更久才能拿出来蒸馏。林文君说。

融媒记者 应桃蕊 文/摄



操作仪器



拌酒曲



测纯度



窖藏