

希望中国科学院不断出创新成果、出创新人才、出创新思想，率先实现科学技术跨越发展，率先建成国家创新人才高地，率先建成国家高水平科技智库，率先建设国际一流科研机构。

——习近平总书记2013年7月17日在中国科学院考察工作时的讲话

高级

首页 新闻 机构 科研 院士 人才 教育 合作交流 科学普及 出版 信息公开 专题 访谈 视频 会议 党建 文化

您现在的位置： 首页 > 科研 > 科研进展

成都生物所发明一种纯粮固态白酒酿造工艺

文章来源：成都生物研究所

发布时间：2014-08-08

【字号：小 中 大】

中国科学院成都生物研究所“一种纯粮固态白酒酿造工艺”获国家知识产权局发明专利（专利号：ZL201210516078.X）。

近年来，中国的白酒业发展迅速，但是矛盾也日益突出。其中一个重要矛盾是酿酒专用原料的供需不平衡，茅台、泸州老窖等名优酒厂原料为酿酒专用糯高粱，然而酿酒专用糯高粱仅出产于四川、贵州等小部分区域，随着白酒企业的发展，糯高粱已是供不应求。种植于中国北方的粳高粱虽然产量很大，但是品质不适合酿造优质白酒，粳高粱与糯高粱相比有较高的直链淀粉含量且吸水量大、吸水速率慢、吸水膨胀率大、糊化温度高等特点，限制了其在白酒酿造中的应用。

成都生物所研究人员发明一种采用粳高粱与糯小麦为原料酿造纯粮固态白酒的工艺，解决了现有技术中以粳高粱为原料无法经纯粮固态白酒酿造工艺得到高品质白酒的技术问题。该方法以粳高粱与糯小麦混合物为粮食原料，通过粮食原料配比控制与在发酵过程中调整疏松剂用量，解决了粳高粱酿造白酒入口糙辣、邪味较重的缺点。该方法能够节约纯粮固态白酒酿造中对糯高粱的消耗，在大幅度降低酿酒原料成本的同时保证出酒品质，并且方法对包括发酵窖池在内的传统酿酒设备均无特殊要求。

打印本页

关闭本页