1. 一种发酵型复合酸化剂的制备方法，其特征在于：包括：以浓香型白酒发酵底锅水和黄浆水为原料，经接种的酵母菌和黄浆水中原有乳酸菌混合发酵获得；所述制备方法具体包括以下步骤：

（1）按体积百分比为：黄浆水8～10%、底锅水90～92%配料并混合均匀，控制混合体系pH值为3-5；

（2）接种酵母菌菌液，于35℃±2℃温度下控温发酵7~10d，每48h搅拌混合一次，即得；所述酵母菌为东方伊萨酵母菌（*Issatchenkia orientalis*），菌液接种量为0.1%，菌液浓度≥109CFU/mL。

1. 。
2. 2、根据权利要求1所述的一种发酵型复合酸化剂的制备方法，其特征在于：所述制备方法还包括在接种酵母菌菌液前加入终浓度为0.8%-1%（wt/v）的糖蜜和0.1%-0.2%（wt/v）的蛋白胨。
3. 3、一种发酵型复合酸化剂，其特征在于：是通过权利要求1~2任意一项所述的制备方法获得。
4. 4、根据权利要求3所述的一种发酵型复合酸化剂，其特征在于：所述酸化剂的功能指标为：总酸≥70g/L（以乳酸计），总N≥12%，还原糖≥15%。
5. 5、权利要求1~2任意一项所述的制备方法获得的发酵型复合酸化剂或者权利要求3或4所述的发酵型复合酸化剂作为饲料添加剂的应用。
6. 6、一种复合饲料的制备方法，包括：

在权利要求1~2任意一项所述的制备方法获得的发酵型复合酸化剂或者权利要求3或4所述的发酵型复合酸化剂中加入30%-50%（wt/v）的白炭黑，混合一段时间后低温烘干或直接按比例添加入基础饲料中。

1. 7、一种青贮或黄贮饲料的制备方法，包括：

在权利要求1~2任意一项所述的制备方法获得的发酵型复合酸化剂或者权利要求3或4所述的发酵型复合酸化剂中加入4%-6%（wt/v）的糖蜜，0.1%-0.2%（wt/v）的山梨酸钾混合均匀得到混合料，在符合青贮或黄贮规格的物料粉碎时将所述混合料按照0.5%-1%（wt/wt）均匀喷入后进行青贮或黄贮。