

苦荞酒供应 河南白酒定制 河南资讯

产品名称	苦荞酒供应 河南白酒定制 河南资讯
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	品牌:复兴梦 服务内容:原酒 地址:古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

产品详情

苦荞酒供应 河南白酒定制 河南资讯 本发明一种白酒配制工艺包括如下步骤：A．添加原料：将105mlml的白酒原液、35ml的葡萄汁、25ml的蒸馏水和25ml的樱桃汁分别倒入四个原料罐21内；B．初次进料：启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，初始时，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，第二开口43位于开口41下方，原料罐21内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁不能从开口41处流入到调酒箱3内；当活塞杆42转动到第二凸轮轨道6上时，由于第二凸轮轨道6高于凸轮轨道51的凸起部，优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80～100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60～80。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醅质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醅，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是次固态蒸馏后的酒糟加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠) 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。本发明与已有技术相比，其突出优点在于采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒。以适当提高压力。从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行，显著地缩短了熟化时间。使白酒熟化时间由竹泽泰平等人的在500公斤/厘米²以上压力下熟化600分钟缩短至20到30分钟，而压力仅需4-10公斤/厘米²，用本发明熟化的清香型白酒经品评。认为清香芬芳、绵甜醇厚、回味长。本发明的另一个突出优点还在于对所需设备要求不高，不仅大工厂易于实行，中、小型工厂也是能够办到的。优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80～100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60～80。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

一、作为企业品牌形象定制，可做政企，事业部门接待、会议等用酒。（将企业logo、企业文化、企业信息等融入瓶标、扩大企业影响力和宣传度、降低企业接待成本）

3.根据权利要求书1所述可以是将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠，但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用；黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。

(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50℃，然后以80L/h的流速，通入到转速为1600r/min的超重力旋转床中，同时以20L/min的流速通入氧化性气体；处理后，气体由超重力旋转床的排气口排出，白酒由超重力旋转床的排液口排出；(3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。本方案处理后的白酒和自然陈酿工艺处理后的白酒经检测得到数据如下：