

贴牌代加工白酒

产品名称	贴牌代加工白酒
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	厂家:安徽天酿酒业 产地:亳州 主营业务:白酒贴牌养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

贴牌代加工白酒并不是所有的酒储存的时间长了发黄都是好酒，其实白酒变黄只是在酿造过程中的工艺有所不同，白酒中有很多香型，它们经过存放后呈现的颜色是不一样的，比如说比较典型的三款，酱香型、浓香型、清香型白酒，优质的酱香酒存放一定的时间颜色是微黄透明的，其代表就是茅台，存放时间越长颜色会越黄，如果不变色就要怀疑买的是不是假茅台了，还有真正好的浓香型白酒，存放时间越长会呈现微黄或者无色的状态，而清香型和米香型白酒一样，它们的颜色不会随着时间的推移变化的【权利要求】.一种粮食酒的酿造工艺，其特征在于：所述酿造工艺包括以下步骤：制曲：以大麦为原料，接种曲霉制得酒曲，酒曲出房后，在通风干燥条件下存储~天；选择颗粒饱满、无杂质、无霉烂虫蛀、无农药污染的原料，清洗干净并干燥，粉碎，过~目筛，该原料按重量份数包括高粱~份、小麦~份、大米~份、糯米~份以及玉米~份；将步骤所述的原料在水中浸泡-小时，水分达到饱和为止，然后将浸泡好的原料用清水清洗，再将原料煮熟，冷却到-°C；将步骤中所述的酒曲粉碎，并和步骤中所述的冷却后的原料加入至发酵锅炉中，密封发酵；收集发酵液，并用蒸汽锅炉进行蒸馏，得到能够饮用的粮食酒所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，配料时所述原料与辅料的重量比例为：-，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于%；所述白酒中其酒精度大于等于度[]本发明利用带皮猕猴桃为原材料，利用清洗、酵母预处理、发酵、过滤和二次发酵的方法，得到带有天然猕猴桃香味的型猕猴桃酒，口感醇香，符合大众消费者需求图是本实用新型的结构示意图需要说明的是：以上实施例仅用于说明本发明而非限制本发明所描述的技术方案，尽管本说明书参照上述的实施例进行了详细的说明，但是，本领域的普通技术人员应当理解，所属技术领域的技术人员仍然可以对上述实施方式进行修改或者等同替换，而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进，均应涵盖在本发明的保护范围内在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机