

# 基酒多少一斤安徽天酿酒业有限公司

产品名称	基酒多少一斤安徽天酿酒业有限公司
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

基酒多少一斤安徽天酿酒业有限公司 本发明的积极效果是本发明因为具有上述结构,使得本发明具有粮、酒糟、水和糠比例准确、混合均匀、占地面积少、劳动强度低的特点 一种猕猴桃酒的酿造方法【技术领域】[]本发明提供了一种猕猴桃酒,尤其涉及一种型猕猴桃酒及其酿造方法,属于酿酒技术领域 另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法,一般杨梅占原料的%重量比以上 解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:一种检测白酒的方法,包括如下步骤:()配制检测:()高锰酸钾:浓度.g/L(用去离子水溶解);()溴酚蓝:浓度.g/L(用去离子水溶解);()混有氢氧化钠的红溶液:用mLg/L的氢氧化钠溶液溶解.g红,用去离子水定容至mL;

本发明涉及一种比色传感器能够检测种泸州老窖基酒的方法,还可以检测区分九种不同香型白酒的方法与现有技术比较,本发明中的鲜竹叶留梗,先蒸熟,后粉碎,在蒸煮的过程中可防止竹叶中的有益成份流失,粉碎后再发酵可助于竹叶中的有益成份进入竹叶酒中,本发明中的鲜竹叶和糯米蒸熟后一起混合发酵,压榨分离后继续熟化,使得竹叶中的有益成份充分浸出,经历发酵和熟化后,竹叶充分发酵,竹叶酒的味道更加香醇、柔和

技术背景在城乡人们日常生活、身体和喜庆、聚会、商务等用餐都离不开酒,尤其是香醇的米酒类 具体实施例方式基酒料分生料发酵和熟料发酵两种,生料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒,粉碎好的玉米加入缸,加水公斤,再加酒曲子.公斤,搅匀进行发酵,用塑料布将缸密封,入缸后小时进行打耙,小时后再打耙一次,发酵至天,室内温度 至 之间