

开发定制白酒怎么推广

产品名称	开发定制白酒怎么推广
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

开发定制白酒怎么推广 发明内容本发明所要解决的技术问题是克服现有技术中的不足，提供一种以干料清蒸纯粮酒的工艺，集取暖、饲料、制酒为一锅同时进行的酒锅

【实施例】(选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮一个小时既可以得到熟的苦荞；【项】.一种苦荞竹叶酒的制作方法，它以苦荞和鲜竹叶为原料，其特征在于：包括如下步骤：(取苦荞淘洗干净，蒸煮；(将蒸煮好的苦荞摊开冷切；(往苦荞里面加入酒曲，搅拌均匀，入容器里发酵天以上得到酒糟；(将酒糟装入甑中蒸馏得到苦荞酒；(取新鲜竹叶洗净，入苦荞酒浸泡个月以上，过滤即得到苦荞竹叶酒
方案四：为方案三的优选，步骤，向加热管中通入水蒸气 刚蒸馏出来的白酒(也叫基酒)，都爆辣、冲鼻等刺激性较大，必须经过多年贮藏醇化，使发酵和蒸馏过程中难以避免的异味物质在贮藏的过程中发生变化，即老熟，亦叫陈酿

由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点
全文摘要本发明涉及一种固态酿酒粮糟混合设备，其特征是包括粮糟混合机和垂直输送机，粮糟混合机上有加粮管，粮糟混合机下有料仓和润粮机；设置有进糠管和加糠机，在润粮机和加糠机的出料端下设置有打散机、糟糠混合输送机和出料输送机；加粮管和进糠管都连接于垂直输送机，通过进料阀门切换下料通道 背景技术：目前用粮食酿酒的工艺都是采用传统的酵母发酵酿造进行生产，并要经过长时间的储存方能使酒的品质提高