

婚礼酱香白酒公司—十堰资讯 酱香白酒贴牌定制

产品名称	婚礼酱香白酒公司—十堰资讯 酱香白酒贴牌定制
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	298.00/箱
规格参数	地址:安徽省亳州市 电话:18805671390 联系人:黄总
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述实施例1、在将黄酒酒糟或含有该成份制成的固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒，它的工艺程序是 酒糟(含) 轧碎 密封发酵 加液拌和(香醅等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵糖化酶水等 发酵 加液拌和(香醅、酒精、水等) 蒸馏 白酒。在上述加液拌和过程中可以加入水或含有酒精的物质、香醅，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醅(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。

选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%）?3：包装材料（盒子，瓶子，盖子，胶帽，包装等）可由客户提供设计素材，方安排印刷制作，厂灌装生产?4：厂家发货，安全到达收货地址?贴牌酒：这类酒主要是提供酒，包装及其由客户自己确定，在酿造工艺和配方，酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。?定制酒流程：?定制酒由酒水定制和外包装定制组成。?所以定制酒的价格由两部分组成：?部分：材料费用（设计，标签费用，盒子费用，瓶子，盖子，胶帽，包装费用等）?第二部分：酒水费用（散装酒的价格，按照厂价销售）?定制酒流程概要：?1：联系客服，约定日期来厂考察，选择您中意的酒质?2：选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%），厂家设计样稿（免费），可免费申请私有注册商标

安徽古家百年酒业打造了酒贴牌定制服务，古家真功夫采用优质原酒，黄精枸杞人参山酿造泡制，口感绵甜柔和，坚持饮用具有一定的作用。安徽古家百年酒业注册的安徽汉庭科技有限公司，手续齐全，正规厂家可以做酒贴牌定制服务，食同源类材都是适合与优质白酒配制的，例如石斛酒，苦荞酒，人参，大枣枸杞酒等。安徽古家百年酒业黄总欢迎的光临。

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。

安徽古家百年酒业有限公司徽财贡酒系列酒座落在的美酒之乡-亳州市古井镇，该公司成立于1993年，是专业从事白酒生产于销售的企业新建一期工程酿酒、包装一条龙的环境优现代化企业，产品深受广大消费者的赞誉!

所述食用糖为砂糖，配料时所述原料与辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵；所述原料中杨梅的重量比例不低于95%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。

D. 二次进料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动，将剩余的原料注入到调酒箱内；E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合，得成品。本发明的工作原理为：A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内，准备配制；B. 初次加料：驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动，活塞杆在凸轮轨道上滑动，初始时，开口被活塞杆挡住，原料罐内的原料不能流入到调酒箱内；活塞杆从凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上，活塞杆在引料管中向上滑动，活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与开口对齐，

甘蔗汁的总糖浓度为90g/L。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。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。步骤二中，提取温度为70。发酵的前12天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。比较例1不进行多次冻干后浸泡操作，而是用提取液和甘蔗汁浸泡与实施例3相同的时间，其余参数也与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。

实施例2、在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。它现有技术的程序是酒糟 蒸煮 冷却糖化 冷却 加干酵和青钠 发酵 蒸馏 白酒；或酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 原粮制成的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2的工艺程序是酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 加干酵或不含原粮的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2与现有工艺区别是酒糟液态发酵工艺中不添加原粮和由原粮加工的物质和不添加青钠，但在本工艺中仍可添加食品允许添加的素物质，如酒精等。