

河北石斛花酒定制厂家

产品名称	河北石斛花酒定制厂家
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/箱
规格参数	
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

河北石斛花酒定制厂家 全文摘要本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。其特征是将黄酒酒糟或含该成份制成固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒；或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青钠；或以黄酒酒糟或含该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中不添加原粮和原粮加工而成的物质。本发明大幅度降低了生产成本，节约了原粮资源，提高了酒质质量和黄酒酒糟的利用率。包括如下步骤：A．添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；B．初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；C．初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；

5、不定期的组织经销商、业务员、促销员、销售顾问的旅游奖励。纯粮酒的酿造从粮到酒是日月精华的浓缩，是工匠技艺的锤炼，也是精益协作的成果。每一滴琼浆玉液都耗费了众多匠人的心血。俗话说“酒是粮食精，越喝越年轻”，粮食在酿酒中起到的作用举足轻重。纯粮选高粱、大米、玉米、糯米、大麦、小麦6粮酿制。一粒粮食从田间硕果到餐桌美酒，需要经历无数道工序。就从纯粮酒的选粮来说，酿酒人对每个细节都精雕细琢，在原料的选择上也是一丝不苟。每一粒粮食都要历经56项检验指标考验才能投入使用，经九九八十一道工序精心酿制，将高粱酿酒的浓香、大米的净香、玉米的甜香、糯米的软糯、大麦小麦的氨基酸营养物质有机糅合，形成绵爽突出、柔和突出、纯净突出的绵柔酒香。