

# 甘肃白酒贴牌批发销售

产品名称	甘肃白酒贴牌批发销售
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	白酒贴牌:纯粮酒 白酒定制:原酒 养生酒贴牌:基酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

## 产品详情

甘肃白酒贴牌批发销售 答：白酒定制就是根据客户需求设计不同风格不同文化元素的客户专用白酒产品。这就是白酒定制，而安徽古家百年酒业近几年一直发展白酒定制，为客户提供了很多成功的白酒定制产品案例，为客户的白酒事业添砖加瓦。】问：白酒定制多少钱一瓶，答：安徽古家百年酒业专业做白酒定制为北京通化专业白酒贴牌定制，已经做了很多年积累了相当深的白酒贴牌定制经验，俗话说专业的事情专业做，选择白酒贴牌定制也是同样的道理，找专业白酒贴牌定制厂家，安徽古家百年酒业酒业就是这么一家老酒厂。上述技术方案避免采用粮食作为主要原料生产白酒，可以减少粮食的浪费，同时将无法保存的杨梅充分利用，同时白酒选用的材料环保安全，且制造的白酒营养相对丰富，杨梅酿造的白酒还有一些对有益的成份。【附图说明】图1是本发明白酒制造方法的一种实施例的流程示意图；图2是另一种白酒制造方法的流程示意图；图3是配料时放料的一种实施例的示意图。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将第一次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醪质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醪，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是第一次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。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醪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(香醪等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵母糖化酶水等 发酵 加液拌和(香醪、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、香醪，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醪(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。优选的是，所述的白酒酿造工艺，发酵的前10~15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。本发明至少包括以下有益效果：1、本发明将大米、红薯和绿豆作为主要原料，酿造出来的白酒不仅芳香纯正，口感甘润绵软。2、本发明将部分蒸熟粮食混合物重复冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作3~5次，可以在发酵时充分将中的有益物质沁入白酒中，从而使本发明具有良好的降三高作用。步骤五、将预处理蒸熟粮食混合物与其余蒸熟粮食混合物混

合，加入总重量1%的酒曲，糖化65小时；步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵25天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为9000G，溶液流速为1.8m/s，流动时间为35分钟。