

新疆茶缸酒代理

产品名称	新疆茶缸酒代理
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

新疆茶缸酒代理 进一步,所述的多种原料还包括有25ml的樱桃汁。添加樱桃汁,使得白酒口味更丰富。附图说明图1为本发明一种白酒配制工艺实施例的示意图。图2为图1中凸轮的侧视图。图3为本发明一种白酒配制工艺第一铁球,第二铁球的示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步的说明:说明书附图中的附图标记包括:机架1、原料盘2、原料罐21、电机22、转轴23、调酒箱3、高压气泵31、阀门32、引料管4、第一开口41、活塞杆42、第二开口43、第一凸轮轨道51、第二凸轮轨道6、挡板61、电磁铁62、圆孔63、第一铁球7、第二铁球71、铁丝72、棉绳73。优选的是,所述的白酒酿造工艺,甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是,所述的白酒酿造工艺,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。优选的是,所述的白酒酿造工艺,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。优选的是,所述的白酒酿造工艺,步骤二中,提取温度为60~80。浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒,产品型格多样,酒味独特,为我国所特有。浓香型白酒是用泥池发酵,麦曲作糖化剂,采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺,原料入池后,回糟发酵四次,蒸出酒来,扔糟。回糟酒质量,但是产量少,取优率约20%-25%,发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵,高温堆积入池,高温流酒,发酵周期为一个月一次,一次投料,发酵6-7次,其中以三、四轮酒质量,取优率一般在40%左右。由此可见,白酒耗粮多、发酵时间长,成产成本高,价格昂贵。而且随着社会的发展,人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感,而是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的,这就使得酒逐渐在市场流行,但是因为酒的品质较高,且富含昂贵的药材,所以这类酒一般价格昂贵,难以被一般家庭使用。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。C.初次混料:关闭电机22,原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动,开启阀门32,启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体,气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内,对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合;D.二次加料:关闭阀门32,启动电机22,原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动,活塞杆42在第一凸轮轨道51上滑动,活塞杆42在引料管内向上滑动,第二开口43与第一开口41尺寸的95%对齐,45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从第一开口41流入到调酒箱3内;近年来研究证明,白酒陈化行为主要是“挥发、氧化、缔合及储存容器表面活性中心参与等综合作用”的结果。专

利CN101250474A提出在填充陶瓷填料的超重力旋转床中使酒液多级雾化，并与氧化性气体错流，实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷填料）微观混合，传质的过程，有效促进了白酒陈化行为的发生；但其设备相对复杂，能耗较高，使其推广应用受到一定的限制；专利CN201553724U研制了一种间歇处理白酒的催陈设备，为使气、液、固充分混合，有效促进陈化反应，需多次重复处理。该法虽有一定效果，但忽略了挥发也是白酒陈化的重要行为之一，且不能连续生产，使大规模工业化生产受到限制；又如专利CN202272863U在储酒罐内装入陶瓷棒，并定时通入空气；专利CN203283659U设计了内置环形陶瓷管的储酒罐，且陶瓷管的内腔与大气联通。这些方法均有一定效果，但陈化所需时间较长、效率低，使其推广应用受到一定限制。