

黑龙江白酒贴牌厂家电话多少

产品名称	黑龙江白酒贴牌厂家电话多少
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

黑龙江白酒贴牌厂家电话多少 2)向待发酵原料中加入3A分子筛粉末,在30-38℃下进行通氧、超声发酵5-8天后,然后在温度45-60℃和外加电场的作用下继续通氧发酵10-12天,发酵结束后,然后经蒸馏,陈化、得白酒。优选的,所述浸泡的料液比为1:8-10。优选的,所述初蒸采用150-180℃的蒸汽蒸40-50min。优选的,所述焖粮采用5-10Mpa的压力焖20-30min。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。按照上述配比取原料粉碎成粉,在多种微生物的作用下边糖化边发酵,采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制,按照此配方酿造的酒口味,而且适中,能被大多数人喜欢。经常服用,可以调节功能,增强体力,提闻睡眠质量,精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点,本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内,本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉,在多种微生物的作用下边糖化边发酵,采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制,按照此配方酿造的酒味醇香浓烈,入口柔和绵软,回味长久。经常服用,可以调节功能,增强体力,提高睡眠质量,精神状态好。实施例3 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:关闭驱动机构,使得原料罐、原料盘和调酒箱停止转动,开启阀门,启动高压气泵往调酒箱内注入气体,气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱内,使得调酒箱内的原料混合;D.二次加料:关闭阀门,启动驱动机构,使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动,由于第二凸轮轨道被电磁铁拉离,活塞杆在第一凸轮轨道上滑动,由于初次加料时,引料管内没有原料,初次加料完成后,引料管管壁上会覆盖一层原料;又由于第二凸轮轨道高于第一凸轮轨道的凸起部,活塞杆在第一凸轮轨道上滑动时上升的距离比在第二凸轮轨道上滑动上升的距离短,第二开口不能完全使第一开口露出,注入调酒箱内的原料比初次加料时要少,且少的量正好为初次加料时引料管管壁上附着的量,因此,二次加料与初次加料时加的原料的量一样;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。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版,统一

书号15042·1612，第420-423页)，较全面记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经第一次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，