

白酒代加工厂商销售-北京资讯-白酒贴牌

产品名称	白酒代加工厂商销售-北京资讯-白酒贴牌
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

白酒代加工厂商销售-北京资讯-白酒贴牌 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。白酒贴牌定制,贴牌加工就选复兴梦! 2)向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛,添加量为10g/100g,然后在35 下采用功率300w,频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天,且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气,然后将发酵温度调至到50 ,并去除环形单频声波发射仪,加上高压脉冲电场,高压脉冲电场的频率为3000Hz,脉冲数为15,电场强度为20K v.cm-2,继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天,待发酵结束后,将发酵后的酒醅进行蒸馏,将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及,得白酒。

名酒之都--安徽省亳州市古井镇。其酿酒文化源远流长,闻名中外!亳州市古井镇地处苏鲁豫皖四省结合部,中原大地土地肥沃物产丰富其酿酒所需原料公司以实现公司加农户的直接采购模式首先保证了原材料的供应和质量。

我们拥有资深销售团队、专业的策划机构以及渠道建设专家、深度分销专家,凭借先进的管理经验和科学的营销模式,周到及时地为您服务,为您的事业提供的财富保障。

技术实现要素:本发明的一个目的是提供一种白酒酿造工艺,其能够保留传统白酒的优点,长期少量饮用还能够降三高、强身健体。为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,提供了一种白酒酿造工艺,包括:步骤一、按照重量份计,取100份大米、20~30份红薯和5~10份绿豆,混合,用50~60 的水浸泡30~40分钟,过滤,并将混合物蒸熟,冷却,得蒸熟粮食混合物;

复兴梦酒业,诚招贴牌加工,县级代理商,期待你的合作加盟!

实施例3、在将黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中可以是不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。现有的串香法，它的工艺程序是黄酒糟 加麦曲或麸皮、桔皮、丁香、花椒或再加生香酵母培养液或己酸发酵液(均用原粮制成) 加液态发酵白酒 蒸馏 白酒。现有的浸蒸法工艺，它的程序是(含有原粮制作的上述香醪)香醪 加液态发酵的白酒 浸渍 蒸馏 白酒。本实施例与现有串香法浸蒸法的区别是不添加原粮和原粮加工而成的物质(如麸皮)，本工艺的串香法程序是黄酒糟(含)加不含原粮及原粮加工而成的物质，而是用如陈年黄酒酒糟等 加液态发酵白酒及含酒精的液体 蒸馏 白酒。本浸蒸法工艺的程序是(陈年黄酒酒糟等其它非原粮制品的香醪)香醪 加液态发酵的白酒或含有酒精的液体 浸渍 蒸馏 白酒。同时也可以不用原粮制成的上述香醪加入液态发酵醪中发酵一定时间后蒸馏取得白酒。在实施例1、2、3、中黄酒酒糟是指黄酒酿造中，经压榨分离去酒液的固形物，它包括没有蒸过的生糟和蒸过的熟糟，原粮是指粮食农作物产品，其实施例1、2、3、个工艺可以作为一个整体方法使用，同时也可以将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。