

配制药酒贴牌前的准备工作

产品名称	配制药酒贴牌前的准备工作
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	配制药酒:配制药酒代加工 养生酒贴牌定:配制药酒贴牌 配制药酒定制:药酒贴牌厂家
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

配制药酒贴牌前的准备工作配制药酒定制 药酒贴牌 药酒代加工

生酒与保健酒组方不同安徽万顺酒业欢迎免费咨询 厂家拥有 白酒生产 销售 白酒贴牌 养生酒定制 品牌代加工 研发 设计 贴牌 一站式服务厂家 4000平方地下恒温酒窖免费使用 欢迎您的咨询18956811105李总

- (1)分选 新鲜枸杞采集后，分选出去混杂的果枝、碎粒等杂物后，可直接用于酿酒。可将新鲜枸杞晾干后贮存，干枸杞可在四季的任一时间用来配酒。
 - (2)洗涤 枸杞分选后，采用喷淋洗涤除去附着在枸杞上的灰尘和其他杂物。
 - (3)浸泡 配制枸杞酒一般采用整粒枸杞，不需破碎。选用精留酒精、优质白酒作基酒。将基酒稀释到工艺规定的酒度，与定量的枸杞按比例混合，放入缸、坛、罐等容器中，密封浸泡一旬半个月左右，直到枸杞药味全部浸出为止。（
 - 4)过滤 枸杞药味几乎全部浸入后，停止浸泡，用滤布过滤除去枸杞颗粒。
 - (5)调配 除去枸杞后的清液，按工艺要求加说冰糖和其他配料进行调配。（
 - 6)静置 调配后的枸杞酒中，含有少量沉淀物，静置一段时间，沉淀物逐渐沉集在酒液的底部，过滤除去沉淀，使酒澄清透明。配制的枸杞酒酒精含量一般较高，无须杀菌，检验合格后，可直接包装到成品。
生产工艺要点 枸杞的分选、洗涤参见配制枸杞酒的生产
- (1)破碎 枸杞洗净、淋干水分，送入破碎机破碎。枸杞籽细小，一般不会被破碎，枸杞籽也具有重要的作用，无须除去。

(2)枸杞汁 根据发酵工艺和生产的枸杞酒品质的需要，在枸杞汁中加入适量二氧化硫。也可加入蔗糖弥补枸杞含糖量少的缺隐。了枸杞汁质量一致，充分吸收枸杞的营养成分和药用成分，也可采用高压均质等先进工艺。

(3)发酵 枸杞汁送入发酵罐，接入培养好有酿酒酵母，可在15~20℃ 发酵15d左右。较低的发醇温度对于保持枸杞特的风味和形成良好的酒体以及产生较高的酒精都有帮助，发醇温度高时，酒的风味差、酒体澄清度不理想。

(4)陈酿 枸杞酒是一种果酒更是一种保健酒(品)贮存一段时间后，酒体澄清、透亮，醇厚绵柔，酒香与枸杞香相融相衬，药用成分与酒形成一个整体，饮用感觉和保健作用接近最佳。

(5)过滤 陈酿中酒中形成了少量沉淀，过滤除去沉淀。 (6)灌装杀菌 陈酿、过滤后，检验合格，将枸杞灌装入瓶，进行杀菌后得到成品。采用超高温瞬时灭菌技术对酒杀菌，可确保酒质不会受到杀菌带来的不良影响。 |