

配制酒 散装白酒 白酒定制酒公司 供应商

产品名称	配制酒 散装白酒 白酒定制酒公司 供应商
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

配制酒 散装白酒 白酒定制酒公司 供应商 专利名称：快速酿酒蒸馏器的制作方法技术领域：本实用新型涉及一种快速酿酒蒸馏器。目前在酿酒的蒸馏过程中，都是将发酵好的纯粮酒料放在酒料缸中，直接加热蒸馏，这样加热，由于受热不均匀，很容易烧锅，使蒸出来的酒产生焦糊味，影响酒的品质，而且用这种方法蒸酒，出酒率很低，增加酒的生产成本。本实用新型的目的在于提供一种出酒率高的酒的蒸馏设备。 评选。1984年，由食品工业协会主持在山西省太原市举办了第四届 []八、熬制好的酒液冷却至 $_{\circ}$ C时装瓶； []所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。 []本发明的有益效果是： []采用本发明的制作工艺，糖度和酒精度可自如控制，能很好的保持原汁原味，同时能够延长保质期。【具体实施方式】 []下面结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。 []六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀天后将澄清酒液吊包人工过滤，用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤； []七、将过滤好的清酒放入锅内熬制，温度加热至 $_{\circ}$ C，若酒精度偏高，熬制时间延长； []八、熬制好的酒液冷却至 $_{\circ}$ C时装瓶。 []所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。 滴窖之目的在于防止母糟酸度过高，酒醅含水太多，造成稻壳用量过大影响酒质。滴窖后的酒醅，含水量一般控制在60%左右。南方酒厂把酒醅及酒糟统称为糟。浓香型酒厂均采用经多次循环发酵的酒醅(母糟、老糟)进行配料，人们把这种糟称为“万年糟”。“千年老窖万年糟”这句话，充分说明浓香型白酒的质量与窖、糟有着密切关系。浓香型酒正常生产时，每个窖中一般有六甑物料，上面一甑回糟(面糟)，下面五甑粮糟。不少浓香型酒厂也常采用老五甑操作法，窖内存放四甑物料。【专利摘要】本发明公开了一种配制浓香型白酒的方法，原料为基础酒，以及 \sim .g/l的酸类、 \sim .g/l的酯类， \sim .g/l的醇类， \sim .g/l的醛类；将基础酒用食品级容器盛放，将酸类、酯类、醇类、醛类按比例并严控理化及卫生指标进行配制，存储过滤，分装得成品。本发明的配制工艺成本低，口感清爽利口、自然协调，香不艳不爆不浮不腻，口感纯正醇柔适口无邪杂味，无添加任何违禁成分，饮后舒适不口干不上头。 实施例二，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 $_{\circ}$ mL，加yl/白酒专用香精 \sim ，增香剂 \sim 调和，其味如同郎酒。 实施例三，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 $_{\circ}$ mL，加入白酒专用香精Yl/ \sim ，加入陈化剂 \sim ，加入柠檬酸 \sim mL后调和，其味同双沟大曲。