

芝麻香型白酒 酒架 优质白酒贴牌定制 厂家直销

产品名称	芝麻香型白酒 酒架 优质白酒贴牌定制 厂家直销
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

芝麻香型白酒 酒架 优质白酒贴牌定制 厂家直销 本发明的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本发明的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、锅体、贮气罐、压缩机、密封盖、蒸汽进管、排气管、加压气管、压力表、基座、进凉水管、排污口、仪表箱。具体实施例方式以下通过实施例，对本发明进行更为详细的说明。该白酒酿造蒸粮锅包括：锅体、贮气罐、压缩机、密封盖(a)、(b)、蒸汽进管()、排气管()、加压气管()、压力表(a)、(b)、基座(a)、(b)、(c)、进凉水管 [] 八、熬制好的酒液冷却至 $^{\circ}\text{C}$ 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。进一步，步骤与步骤过程中，持续向浸泡池中通入- 的浸泡水。有益效果：泡粮的佳温度在 左右，水温过高，容易导致淀粉糊化，容易生成结块，不利于后续酿酒，但温度过低原料吸水不足，同时温度高可使酶作用钝化，减少淀粉变糖造成的损失。进一步，步骤中，浸泡水来于地下水与酿酒过程中的沸水的混合水。有益效果：地下水温度在- 之间，而沸水在 左右，在酿酒的工艺中很多步骤都涉及到蒸汽，因此很容易找到可以利用的沸水，将地下水与沸水以一定比例混合后容易得到- 左右的水，无需使用额外的能源加浸泡水，此方法能够节省大量的热量避免能源浪费。[]进一步，所述步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述蒸煮容器为高压蒸煮锅。[]本发明的五谷白酒及其酿造方法具有以下有益效果：[]、本发明的五谷白酒，其酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱-份，大米-份，糯米-份，小麦-份，玉米_份。本发明的五谷白酒相比采用现有工艺生产出的五谷白酒酒香更浓、口感更好。

一种粮食酒的酿造工艺的制作方法【专利摘要】本发明涉及一种粮食酒的酿造工艺，包括：制曲；选择颗粒饱满、无杂质、无霉烂虫蛀、无农药污染的原料，清洗干净并干燥，粉碎，过 \sim 目筛，该原料包括高粱、小麦、大米、糯米以及玉米；将步原料在水中浸泡，水分达到饱和为止，然后清洗，再将原料煮熟，冷却；将酒曲粉碎并和步骤 中冷却后的原料加入至发酵锅炉中，密封发酵；收集发酵液，并用蒸汽锅炉进行蒸馏，得到能够饮用的粮食酒。通过该工艺制备的粮食酒健康且口味好，该工艺干净卫生、减少劳动力、增大生产量以及提高了出酒率。

四渡赤水河，美酒传佳话。仁怀赤水畔，茅台酒飘香。泸州二郎镇，酿酒过程中“粮”消耗转化的是“米”，“米”变成“酉”的过程白酒实在好，官兵视为宝。行军太疲劳，用来搓搓脚。