

简装白酒 白酒基酒 白酒定制酒价格 招商加盟

产品名称	简装白酒 白酒基酒 白酒定制酒价格 招商加盟
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

简装白酒 白酒基酒 白酒定制酒价格 招商加盟

老白干酒(麸曲清香)、吉林龙泉春酒(麸曲浓香)、内蒙古赤峰【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.~.g/l的酸类、.~.g/l的酯类，.~.g/l的醇类，.~.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。第六步分别量取二段酒、三段酒、四段酒，按照质量百分比进行配比，其百分比为二段酒%-三段酒%-四段酒%-；第七步配比均匀后，装入酒坛，得到原度酒。有益效果本发明工艺简单，操作方便。具体实施例方式为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。实施例[]本发明提供了一种粮食酒的酿造工艺，其主要具有的有益效果为：本发明所制备的粮食酒，健康且口味好，酿造过程中用到蒸汽锅炉进行蒸馏，其干净卫生，减少劳动力，增大生产量，提高了出酒率，提高了酒质，酒味清香醇正，香甜可口。【具体实施方式】[]本发明实施例所述的一种粮食酒的酿造工艺，所述酿造工艺包括以下步骤：制曲：以大麦为原料，接种曲霉制得酒曲，酒曲出房后，在通风干燥条件下存储~天；[]浓香型白酒的特点是窖香浓郁，香味协调，入口甜、落口绵、尾净余长。这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是己酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。[]现有浓香型白酒的生产中，采用食用酒精或基酒调配是一种方式，将采购来的基酒或食用酒精经过工艺调配终生产出需要的浓香型白酒，但是，由于现有技术存在的工艺配制问题，导致所生产出的浓香型白酒口感差、浓香不够，不醇柔、口味邪杂，甚至饮用后头疼欲裂、视物模糊，极大的影响了产品销售市场。阵列肉眼可见颜色变化表、用SPSS处理差谱RGB值进行表征，以证明本发明的准确性。()检测基酒，参见图，将基酒反应的差谱RGB用SPSS中的PCA、HCA分析(HCA中运用欧氏距离方程)可得。图中，A是主成份累积图，可发现前三种主成份对结果起着.%的作用(软件直接给出)；B是对四种基酒和空白样的主成份分析图；C利用切比雪夫公式做四种基酒的聚类分析。BC图中能看出种基酒和空白样能被完全分开。后利用留一法进行分析发现结果全部正确。一种如权利要求或中所述五谷白酒的酿造方法，其特征在于，包括以下步骤：)逐一清洗浸渍各组成原料；)首先通过蒸煮容器对所需重量组分的玉米原料进行蒸煮，蒸煮时间.-小时；)向上述蒸煮容器中加入高粱和小麦原料，混合均匀，小火焖至粮食开花，开花率为%以上时关火；)向上述蒸煮容器中放入大米和糯米原料，浸泡.-分钟，将焖水放出后，得初蒸混合料；)对初蒸混合料进行二次复蒸，将二次复蒸后的混合料摊凉，向二次复蒸摊凉后的混合料中加

曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品。本发明的积极有益效果：本发明纯粮酿造果香型白酒是在保留果香型白酒窖香浓郁，余味悠长特点的同时，为果香型白酒增加甘润绵软、余味爽净的感觉，使得果香型白酒口感更加丰富，受到更多消费者欢迎；同时改善制作工艺，降低酒中甲醛总含量的果香型白酒酿造方法。具体实施方式实施例一种纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米。