

酱香型白酒 白酒贴牌成本 丹东勾兑配方

产品名称	酱香型白酒 白酒贴牌成本 丹东勾兑配方
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

酱香型白酒 白酒贴牌成本 丹东勾兑配方.一种磁力转化生产纯粮酒的设备，它由反应罐()，高压过滤泵()，电机()，磁夹套()，中心轴()，机架()组成，其特征在于磁夹套()套在反应罐()外，并与机架()固接；中心轴()为一空心轴，穿过反应罐()，其上部为进酒口()，下部为出酒口()，中部有出酒孔()；中心轴()通过皮带轮与电机()连接，电机()固定在机架()上，高压过滤泵()装在反应罐()上。原料要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右。[]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；(香)、辽宁凌川白酒(麸曲酱香)、辽宁大连老窖酒(麸曲酱香)、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I【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。【项】.一种酿酒车间蒸粮排气装置，包括与蒸汽口()相接通的通气管()，其特征在于：所述的通气管()的另一端与水箱()相接通，水箱()外侧部设有连接管()，连接管()上端与通气管()的一端相接通，连接管()下端与通气主管道()相连通。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置，其特征在于：所述的通气管()与水箱()活动相连接，所述的连接管()与通气管()活动相连接。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置，其特征在于：所述的通气管()的另一端与蒸汽口()相接通。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置，其特征在于：所述的水箱()的顶部与进水管()相接通，水箱()外侧面上设有出水管()，出水管()

上安装有出水阀()。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置，其特征在于：所述的通气主管道()的端部设有排气口()，且排气口()位于室外。

改变了红军长征初期的被动局面，为长征取得胜利奠定了基础。