

酱香酒 酱香型白酒 白酒贴牌生产合同 供应商

产品名称	酱香酒 酱香型白酒 白酒贴牌生产合同 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

酱香酒 酱香型白酒 白酒贴牌生产合同 供应商

香)、辽宁凌川白酒(麸曲酱香)、辽宁大连老窖酒(麸曲酱香)、有益效果:本方案中采用的浸泡水的浮力支撑筒体,并且整个浸泡过程中,原料都在筒体中,能够较为容易的实现翻堆,同时无需太多劳动力就能完成整个浸泡流程。浸泡水的比热较大,能够较长时间的维持高温,这有利于原料的浸泡,原料吸水有利于后续蒸梁工序的进行。相比采用人工采用铲子翻转原料,本方法中采用利用筒体旋转,原料自身的摩擦力和重力的作用下翻转,原料损伤较小,减少淀粉的损失,利于后续酿酒。

是只有皇帝或者才能享用的。根据上述的纯粮酿造果香型白酒的制备方法,它包括以下步骤:()分别将原料绿豆、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、黄豆和玉米洗净,晾干,粉碎;然后按照配比混合均匀得到混合料;()将步骤()得到的混合料蒸煮分钟得熟料;()将酒曲、熟料和活化水按照质量比::混合后,在 $^{\circ}$ 的温度下,进行发酵,发酵时间为~个月,当发酵液中的悬浮物下沉,产生气体量很少时,发酵完成;将完成发酵的发酵液装甑蒸馏,得到产品。为了提高酒味的纯净度,可将粉碎成4~6瓣的高粱渣预先进行清蒸处理,在配料前泼入原料量18~20%的40 $^{\circ}$ 热水进行润料,也可用适量的冷水拌匀上甑,待圆汽后再蒸10min左右,立即出甑扬冷,再配料。这样,可使原料中的杂味预先挥发驱除。酿制浓香型酒,除了以高粱为主要原料外,也可添加其他的粮谷原料同时发酵。多种原料混合使用,充分利用了各种粮食资源,而且能给微生物提供的营养成分,原料中的有用成分经过微生物发酵代谢,产生多种副产物,使酒的香味、口味更为协调丰满。“高粱香、玉米甜、大米净、大麦冲”是人们长期实践的总结。[]本发明不局限于上述佳实施方式,任何人在本发明的启示下所作的有关本发明的任何修饰或变更,凡是具有与本申请相同或相近似的技术方案,均落在本发明的保护范围之内。【权利要求】一种粮食酒的酿造工艺,其特征在于: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;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~目筛,该原料按重量份数包括高粱~份、小麦~份、大米~份、糯米~份以及玉米~份;将步骤所述的原料在水中浸泡-小时,水分达到饱和为止,然后将浸泡好的原料用清水清洗,再将原料煮熟,冷却到- $^{\circ}$ C;将步骤中所述的酒曲粉碎,并和步骤中所述的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。

为上下两层。上层东西宽九间,南北进深五间,东西南北取“九五”本发明属于白酒酿造工艺,具体是一种泡粮方法。背景技术:白酒酿造在我国有着悠久的酿造历史,在长期的发展过程中形成了一些传统的

而且有效的加工工艺，由于过去生产力比较低，所以长期以来一直采用简单的机械和手工操作进行生产，工人的劳动强度大，随着社会的发展，酒类需求量增加，酿造规模逐步扩大，食品行业标准的完善，也要求酿造操作过实现工艺标准一致化，防止生产现场卫生状况落后导致产品质量不合格，或者生产出的产品质量不稳定。而且随着社会劳动力成本的不断攀升，生产现场环境要求更加严格等诸多方面因素的影响，白酒酿造行业改变或调整生产操作方式已经迫在眉睫。白酒酿造机械化，甚至智能化的研究和应用必将成为白酒行业规模化生产，产能、品质提升的突破口。