

# 芝麻香型白酒 白酒贴牌生产合同 吉林代理费

产品名称	芝麻香型白酒 白酒贴牌生产合同 吉林代理费
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 白酒贴牌生产合同 吉林代理费 山酒(小曲米香)、广西三花酒(小曲米香)、江苏双沟特液(低[]本实用新型在具体使用时：锅体中装满粮食，盖上锅盖然后把锅体坐到底锅I上，加热底锅I进行蒸粮，蒸粮过程中，水蒸气会从蒸汽口中出来，然后水蒸气通过通气管进入到提前加好冷水的水箱内，可以利用水蒸气对水箱内的冷水加热，使水箱内产生热水得以作为他用，这样不仅收集了蒸粮时的水蒸气，而且使水蒸气得到了合理利用，蒸粮结束后，可以用一个起重机吊在锅体上设置的吊环上，使锅体移离底锅I，但是底锅I内仍有很多水蒸气，这时可以用起重机吊起没有装蒸粮的锅体，把锅体坐到底锅I上，然后盖上锅盖，使底锅I内的水蒸气从蒸汽口 内出来，再经过通气管 和连接管进入到通气主管道中，后从排气口排到室外。在具体使用时可以根据具体情况设置多个该装置，把需要排到室外的水蒸气的管道都与通气主管道接通，终都由排气口排到室外。选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱，按：：的重量比将高粱、大米和糯米混合，用 以上茶水浸泡一天，然后依次沥干、上甄蒸煮，得到熟粮；()将所述熟粮摊凉至- ，然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀，再凉至室温，然后入池发酵，得到酒醅；()将新鲜黄茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥，然后用超临界CO流体萃取技术萃取，再经分子蒸馏器浓缩，得浸出液；第二，制造生产酒精和酿制白酒的关键工艺都是发酵，但两者的发酵工艺却不相同。生产酒精是采用液体发酵方法，一次发酵量在吨左右，发酵时间在-天；酿制白酒是采用固体发酵的办法，一次发酵量在数吨左右，发酵时间在一个月至九个月左右，且有的白酒发酵工艺十分复杂，劳动强度很高。由此可见，用本发明方法酿制合成白酒，时间短，工艺简单，劳动强度低。

管齐下，迫使石守信、高怀德等将领第二天就主动上表称自己有病，(清·郑珍《茅台村》)。“于今好酒在茅台，滇黔川湘客到来。贩去千 发明人用此方法已合成各种不同的白酒，凡尝之品酒及爱好者，无不赞不绝口。权利要求.一种酿制合成白酒的方法，采用食用酒精为主要原料，其特征在于把酒精稀释至。--加入白酒专用香精--加入白酒专用陈化剂--加入白酒增香剂--加入调味剂调和而成。根据权利要求所述的方法中使用的香精，是提取各种优质陈年白酒的香气在色谱仪上进行分析后，以酒精为载体人工合成，其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类。香精在酒中的含量为.-.% 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 热水进行润料，也可用适量的冷水拌匀上甑，待圆汽后再蒸l0min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。