

配制酒 青春小酒 白酒定制厂家 供应商

产品名称	配制酒 青春小酒 白酒定制厂家 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

配制酒 青春小酒 白酒定制厂家 供应商.如权利要求所述快速酿酒蒸馏器,其特征在于蒸馏管[]的两端分别套在酒料缸[]和冷却器[]上。专利摘要本实用新型公开了一种酒的蒸馏设备,包括锅炉、酒料缸、冷却器,酒料缸套在锅炉中,冷却器置于冷却水箱中,酒料缸与冷却器通过蒸汽管连接,用本套设备蒸馏纯粮原酒,酒质好,清澈纯净,不产生焦糊气味,不留酒尾,出酒率高,成本低。

华人民共和国成立时,国家经济千疮百孔,各行各业百废待兴。为振 步骤,间隔-小时旋转筒体-周,每次旋转时,当筒体的透气孔朝上时,停止转动然后开启遮挡板一段时间,关闭遮挡板,重新转动筒体;步骤,-小时后,排出浸泡池中浸泡水;步骤,旋转筒体,使进料孔朝下,打开阀板,在进料孔的下方收集浸泡后的原料。浸泡池存储浸泡水,浸泡水可以润糝酿酒原料,同时还作为泡粮滚筒的保温以及加温介质。滑轨作为限制泡粮滚筒的结构,使泡粮滚筒在滑轨内自由漂浮,借助浮力支撑泡粮滚筒,应力能够分散在泡粮滚筒上,这可以延长的装置的使用寿命,同时减小泡粮滚筒转动的阻力。轴瓦作为支撑泡粮滚筒的结构。泡粮滚筒为泡粮的容器,同时也是翻转酿酒原料的机构。筒体承担了存储和浮块的功能,步骤中透气孔朝下使浸泡水可以透过透气孔进入筒体内,透气孔作为进水通道。在步骤中,透气孔作为进气通道,使酿酒环境中的各式微生物可以同空气一同进入筒体内并混入酿酒原料中。遮挡板在需要时封闭透气孔。进料孔作为物料的进出通道,阀板可封闭进料孔。桨条作为驱动部件,在有水流的情况下桨条可使筒体随水流转动,在无水流的情况下,桨条也能作为操作者转动筒体的握持物。锁定座作为锁定筒体的工具。滑轴支撑筒体,并限制筒体使筒体始终在滑轨内转动。支撑杆使筒体结构更为稳定的固定在滑轴上。透气筒连通透气孔,步骤中透气筒作为进水部件,同时阻止酿酒原料脱出,在步骤中透气筒在筒体转动过程中搅拌酿酒原料,同时透气筒透气子孔的存在使得空气中的微生物能更好的进入酿酒原料中。单向阀使筒体内空气能够单向阀流出,水不能从单向阀流入筒体内。[]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-°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。 本发明涉及一种比色传感器能

够检测种泸州老窖基酒的方法，还可以检测区分九种不同香型白酒的方法。背景技术：白酒是集发酵、蒸馏，勾兑于一体的复杂技术，具有无明显特征不易识别的性质，大大增加了白酒检验的难度。物理化学分析虽然能对白酒进行客观检测，但是也有其局限性。物理化学分析法是利用物理、化学仪器对白酒成分进行定性定量的分析，利用气相色谱法、GC-MS法和固相微萃取法对微量成分进行分析，此法将本身成分进行分割忽视它们之间的相互关系，不能对白酒做宏观综合的整体评价分组成。相对而言，可视化传感阵列由多种非选择材料构成，可以广谱响应构成分析物的图谱，可达到对复杂体系整体识别的目的。

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。专利名称：一种白酒的蒸发原度酒的方法

技术领域：本发明涉及白酒的制备工艺，发明内容本发明所解决的技术问题在于提供一种白酒的蒸发原度酒的方法，以解决上述背景技术中的缺点。本发明所解决的技术问题采用以下技术方案来实现一种白酒的蒸发原度酒的方法，包括以下步骤步将发酵完毕的酒糟装甑，将酒糟装到占甑的容积的%时停止装酒糟，在 $-^{\circ}\text{C}$ 温度下， $0.-.\text{MPa}$ 的气压下蒸酒，以滤布铺于酒桶口，并形成凹槽状，流酒速度为 $_ \text{kg}/\text{min}$ ；陈曲酒(麸曲浓香)、河北燕潮酪酒(麸曲浓香)、辽宁大连金州