

## 52度原浆酒 白酒定制加工合同 海北品牌代理

产品名称	52度原浆酒 白酒定制加工合同 海北品牌代理
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

52度原浆酒 白酒定制加工合同 海北品牌代理

是“燕鱼”。“燕鱼”就是鲅鱼，也叫蓝点鲅、马鲛鱼，是一种海鱼。

一个千古传奇的解除将领兵权的历史剧。采用高温曲或中温曲作为糖化发酵剂，要求曲块质硬，内部干燥并富有浓郁的曲香味，不带任何霉臭味和酸臭味，曲块断面整齐，边皮很薄，内呈灰白色或浅褐色，不带其他颜色。为了增加曲子与粮粉的接触，大曲可加强粉碎，先用锤式粉碎机粗碎，再用钢磨磨成曲粉，粒度如芝麻大小为宜。在固体白酒发酵中，稻壳是优良的填充剂和疏松剂，一般要求稻壳新鲜干燥，呈金黄色，不带霉烂味。为了驱除稻壳中的异味和有害物质，要求预先把稻壳清蒸30~40min，直到蒸汽中无怪味为止，然后出甑凉干，使含水量在13%以下，备用。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。一种配制浓香型白酒的方法【技术领域】[]本发明涉及一种配制浓香型白酒的方法，属于白酒加工技术领域。【背景技术】[]白酒的标准定义是：以粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而制成的蒸馏酒。按使用的曲分类可分为：大曲酒、小曲酒、麸曲酒。按发酵方法分类可分为：固态发酵白酒、液态发酵白酒。按白酒的香型分类可分为：浓香型白酒、酱香型白酒、清香型白酒、米香型白酒等。白酒为特有的一种蒸馏酒，是世界六大蒸馏酒之一，由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵后经蒸馏而得。优质白酒必须有适当的贮存期。酒度一般都在度以上，度以下为低度酒。白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。白酒中所含的香味物质主要是醇类、酸类、脂类、酮类、芳香族化合物等物质。在微生物的作用下这些物质能实现彼此的相互转化。专利名称：白酒基酒的贮藏熟化方法技术领域：本发明涉及白酒，特别涉及一种白酒基酒的贮藏熟化方法。背景技术：传统白酒的生产除了独特的传统发酵酿制工艺决定其产品质量的本身以外，白酒的贮藏也是提高基础酒质量的一个不可缺少的重要环节。刚蒸馏出来的白酒(也叫基酒)，都爆辣、冲鼻等刺激性较大，必须经过多年贮藏醇化，使发酵和蒸馏过程中难以避免的异味物质在贮藏的过程中发生变化，即老熟，亦叫陈酿。陶坛是传统的贮酒容器，虽然容量较小，但透气性较好，有利于酒体在贮藏过程中的氧化还原作用，有效地增进酒体的醇香，易排出低沸点的杂质等优点。

陈曲酒(麸曲浓香)、河北燕潮酪酒(麸曲浓香)、辽宁大连金州.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。

赤水河是长江上游支流，古称大涉水、水、赤河，发源于