

纯粮散装白酒 安徽 白酒定制酒报价 现货供应

产品名称	纯粮散装白酒 安徽 白酒定制酒报价 现货供应
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

纯粮散装白酒 安徽 白酒定制酒报价 现货供应 全文摘要本发明公开了一种干料清蒸纯粮酒的工艺及设备，它是先将发酵好的基酒料用挤料机把水份挤干，把挤出的水放入酒锅[]内，把挤干的基酒料放在酒锅[]内的蒸莲[]上，对基酒料进行压实，加热至 以上，就可以出蒸馏白酒。该生产工艺的设备是由酒锅[]、冷却水桶[]、输气管[]组成，其特征是圆柱形酒锅[]顶部有圆环形酒锅密封槽[]，酒锅密封槽[]内安装锅盖[]，锅盖[]有酒锅出气口[]，出气口[]上安装有出气口密封槽[]，出气口密封槽[]上安装有酒锅输气管[]与冷却水桶[]内的冷却酒桶[]连接。该制酒工艺及设备制作简单，具有取暖、饲料养殖、制酒同时进行，易于在农村、牧区推广使用。【专利说明】五谷白酒及其酿造方法【技术领域】[]本发明属于生物酿造【技术领域】，尤其涉及一种五谷杂粮白酒及其酿造方法。【背景技术】[]杂粮白酒是以大米、高粱及玉米等为原料，经过原料浸泡—初蒸—水焖—复蒸—摊凉—加曲—培菌—发酵—蒸馏等诸多工艺生产加工而成。现有杂粮白酒的加工生产工艺具有原料利用率低、生产耗能高等问题，这些问题导致杂粮白酒的生产成本居高不下，由于酿酒所需能耗的%以上都集中在蒸煮这一过程中，因此改进蒸煮工艺，降低蒸煮能耗是降低杂粮白酒生产成本的关键。另外，目前的酿酒工艺中，一般都是将玉米与大米同时放入锅中蒸煮，因为玉米、高粱、大米的糊化时间不同，所以待玉米熟透时，大米则因糊化过渡使得米香味道降低，进而致使酿出的白酒馨香度不够。[]针对上述不足，本申请人：研制了一种五谷白酒的酿造方法，已解决上述问题。根据权利要求所述的磁力转化生产纯粮酒的工艺，其特征在于在上述工艺过程中，当经过高压过滤泵()回流冲击、反应罐()在磁夹套()内高速旋转工序，送入冷冻箱内降温至 ，再用泵将冷冻后的酒液送回反应罐()内后，重复高压过滤泵()回流冲击、高速旋转反应罐()工序，控制温度在 ~ ，压力在kg以下，延长运转时间小时，即得血红色纯粮红酒。

全国人民代表大会常务委员会表决通过新修改的《老年人权益保 进一步，步骤中，旋转筒体时，此时使用抽气泵连通筒体上的单向阀强制循环筒体内的空气。有益效果：采用抽气泵加速筒体内外空气的交换，对于酿酒而言酿酒环境中的有许多有利于酒更为醇，在翻转原料的过程中强制空气交换有利于空气将这些带入原料中。进一步，步骤中，使浸泡池内形成水流，借助水流使筒体旋转。有益效果：筒体上设有桨条，借助水流驱动筒体，节省人力。个，优质白酒9个。全国八大名白酒的具体信息如下八大名酒是1952年在届全国评酒会上诞生的，包括4种白 SHOTONMICC9PRO26 工业联合会和酒业协会联合评选，共同组成专家组，对参