

纯粮酒 饮料酒水 白酒定制酒价格 现货供应

产品名称	纯粮酒 饮料酒水 白酒定制酒价格 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

纯粮酒 饮料酒水 白酒定制酒价格 现货供应 度大曲浓香)、江苏洋河大曲(低度大曲浓香)、天津津酒(低度权利要求.一种快速酿酒蒸馏器,包括锅炉[]、酒料缸[]、冷却器[],其特征不在于酒料缸[]套在锅炉[]中,锅炉[]的蒸汽管[]插入酒料缸[]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,酒料缸[]的出料口[]穿过锅炉[]置于锅炉[]外壁,冷却器出酒口[]穿过冷却水箱[]置于冷却水箱外壁,在冷却水箱[]上有放水口[]。附图说明图是×可视化白酒检测阵列,从左到右是高锰酸钾溶液、蓝溶液、混有氢氧化钠的红溶液。图是图.四种基酒和市面上种香型酒的差谱图。图是泸州老窖种基酒的表征图。图是市面上种香型的表征图。具体实施方式下面结合具体实施例和附图对本发明作进一步详细说明。一种多功能检测白酒的方法,包括功能,检测泸州老窖的四种基酒(四种基酒为:根据质量档次分为A、B、C和D四级,A类为高;

会,国家优质酒的评选从第二届全国评酒会开始。个白酒样品中,评出国家名酒8个,国家优质酒9个。专利名称:快速酿酒蒸馏器的制作方法技术领域:本实用新型涉及一种快速酿酒蒸馏器。目前在酿酒的蒸馏过程中,都是将发酵好的纯粮酒料放在酒料缸中,直接加热蒸馏,这样加热,由于受热不均匀,很容易烧锅,使蒸出来的酒产生焦糊味,影响酒的品质,而且用这种方法蒸酒,出酒率很低,增加酒的生产成本。本实用新型的目的在于提供一种出酒率高的酒的蒸馏设备。【专利说明】一种粮食酒的酿造工艺【技术领域】[]本发明涉及酿酒领域中的一种酒类,特别是一种酒的制造方法,具体涉及一种粮食酒的酿造工艺。【背景技术】[]酿酒是利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程,不同原料以及不同的工艺条件对酒质以及口味影响很大。传统方法主要采用土灶或锅炉烤酒,都是烧煤,成本高,劳动强度大,灰尘大,污染大,很不环保,且酒的口味欠佳,建隆二年(961年)七月初九日晚朝后,宋太祖把石守信、高怀【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,经过原料浸泡一初蒸一水焖一复蒸一摊凉一加曲一培菌一发酵一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。