

芝麻香型白酒 52度白酒 白酒贴牌生产协议 白酒批发

产品名称	芝麻香型白酒 52度白酒 白酒贴牌生产协议 白酒批发
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 52度白酒 白酒贴牌生产协议 白酒批发 为了达到以窖养醅和以醅养窖，使每个窖池的理化特征和微生物区系相对稳定，可以采用“原出原入”的操作，某个窖取出的酒醅，经过配料蒸粮后仍返回原窖发酵，这样可使酒的风格保持稳定。

德等禁军高级将领留下来喝酒，酒宴上宋太祖对这些将领威胁利诱双 全文摘要本发明公开了一种磁力转化生产纯粮酒的工艺及设备，它是先将基酒装入反应罐中，再用高压过滤泵将罐内的酒液从底部抽上顶部过滤回流再注入罐内，启动电机，使反应罐在磁夹套内高速旋转，用泵将罐内酒液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，重复高压过滤泵回流冲击、高速旋转反应罐工序，当温度达~ 、罐内压力达~.kg时停车，即得高粘度白酒。本发明具有生产工艺、设备简单，催化效果好，酒的粘度高、品质好，并能生产出纯粮红酒等优点。它可大大缩短酒的存放时间，提高酒的品质。

“ ”是左右结构，左边的“酉”是酒的意思，右边的“燕”指的 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；[]八、熬制好的酒液冷却至_ °C时装瓶；[]所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。[]本发明的有益效果是：[]采用本发明的制作工艺，糖度和酒精度可自如控制，能很好的保持原汁原味，同时能够延长保质期。【具体实施方式】[]下面结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。【专利说明】一种酿酒车间蒸粮排气装置技术领域[]本实用新型属于酿酒设备领域，具体涉及一种酿酒车间蒸粮排气装置。【背景技术】[]酿酒工艺中，首先把粮食粉碎进行蒸粮，蒸粮时及粮食出甑时会有大量水蒸气溢出，导致整个蒸粮车间水蒸气弥漫，影响视觉，给工作造成困难。目前大多是采用自然散气或者采取人工排蒸汽，不仅浪费人力、效率低，而且效果不好。权利要求.以白面(玉米、大米、小米、小麦、高粱等从面粉至米粒)和粉碎后的玉米秸秆混合物为原材料。以放在地面之上的无色透明塑料袋或白色塑料桶为发酵窖，发酵窖也可架空放置。用棉被控温。全文摘要该发明革新传统白酒酿造技术，以白面(小麦面粉)，粉碎后的玉米秸秆，白酒催化剂为原辅料，以放在地面之上塑料袋为发酵窖，投料到扔糟仅 - 天，三伏天，三九天正常生产，不产黄水，接酒不必截头去尾，酒头高%(V/V)，头遍、二遍酒质无明显差别，出酒率以%(V/V)计% - %，特优酒率%。原浆酒特点不经任何机械设备处理；不经任何调香、调味处理；乙酯、乳酯比例协调；不含、杂醇油；不必贮存

；无色晶亮，口感香甜、绵软，无刺激、回味悠长，不上头，不口干，身体舒适，醒酒特别快，并且有营养。酿酒副产物酒糟，是极优质的牲畜饲料。该发明与现有白酒技术比，省去了高温润糝，培菌糖化等工序，节省水、电、燃料、时间、劳动力的投入，提高酒质、出酒率。