

浓香型白酒 白酒酿酒 白酒贴牌加工500件起 白酒批发

产品名称	浓香型白酒 白酒酿酒 白酒贴牌加工500件起 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

浓香型白酒 白酒酿酒 白酒贴牌加工500件起 白酒批发 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，投料到扔糟仅一天，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。根据上述的纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆-、薏仁米-、马铃薯-、高粱-、小麦-、米-、小米-、糯米-、红小豆-、黄米-、黑米-、白芸豆-、花腰豆-、花生-、黑豆-、黑芝麻-、荞麦-、黄豆-和玉米-。S、发酵：将拌好酒曲的原料放入缸内常温发酵-天；S、蒸酒：上甑蒸馏、分段、分层摘酒，按质、分段、分层并坛储存；S、贮藏：按质、分级储存。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述酒曲采用小曲。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述步骤S、原料筛选，选择优质大米或糯米，用安全的山泉水洗净后再浸泡。酒进行了复查，而且对参赛酒样进行了新评。世界上一些国家醋的酿造方法与有惊人的相似之处，也是用酒为原料酿造，如英国、美国等用啤酒生产麦芽醋；法国、意大利、西班牙等用葡萄酒生产葡萄醋。无独有偶，法语中醋的单词也反映了酒和醋的因果关系。法语中醋是“vinaigre”，其前缀“vin”在法语中是酒、红酒、葡萄酒的意思。白酒中发现的微量成分有1874种，其中醇类有235种、醛类有97种、酮类有140种、酸类有127种、酯类有506种。[]作为进一步优选地，所述稻壳为步骤 中所述原料重量的~%。[]作为进一步优选地，步骤 中的密封发酵条件为在_°C下密封发酵-天。[]作为进一步优选地，密封发酵条件为在_°C下密封发酵-天。[]作为进一步优选地，步骤 中在发酵过程中，从发酵第三天开始每天进行一次搅拌。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、上甑蒸煮，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CO₂流体萃取技术萃取，再经分子蒸馏器浓缩，得浸出液；()将所述浸出液和所述酒醅混合，再加入糖化酶、醋酸杆菌和茶水，进行发酵，控制发酵温度为- ，至酒精度达到%以上时，打入贮存工序；()贮存温度控制为- ，贮存时间为天；()依次进行蒸馏摘酒，老熟勾兑，得到产品。经检测，上述茶香型白酒的理化指标如下：酒度：%VOL，总酸：.g/L，总糖：%，茶多酚：.g/L，蛋白质：.g/L。