

安徽 贴牌酒厂排名-白酒贴牌加一站式服务

产品名称	安徽 贴牌酒厂排名-白酒贴牌加一站式服务
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

安徽 贴牌酒厂排名-白酒贴牌加一站式服务 本发明属于白酒酿造工艺，具体是一种泡粮方法。背景技术：白酒酿造在我国有着悠久的酿造历史，在长期的发展过程中形成了一些传统的而且有效的加工工艺，由于过去生产力比较低，所以长期以来一直采用简单的机械和手工操作进行生产，工人的劳动强度大，随着社会的发展，酒类需求量增加，酿造规模逐步扩大，食品行业标准的完善，也要求酿造操作过实现工艺标准一致化，防止生产现场卫生状况落后导致产品质量不合格，或者生产出的产品质量不稳定。而且随着社会劳动力成本的不断攀升，生产现场环境要求更加严格等诸多方面因素的影响，白酒酿造行业改变或调整生产操作方式已经迫在眉睫。白酒酿造机械化，甚至智能化的研究和应用必将成为白酒行业规模化生产，产能、品质提升的突破口。泡粮方法包括以下步骤，步骤，开启筒体的阀板，将酿酒原料通过进料孔投入筒体内，然后关闭阀板，并使用者安装桨条在筒体的外壁上；步骤，通过连通浸泡池的进水管向浸泡池内通入 浸泡水，如图所示，流动的浸泡水冲刷桨条使筒体旋转，筒体旋转的过程中，浸泡水透过透气孔中进入筒体内浸泡原料，根据筒体的下沉量得知进水量，当进水的重量达到原料的%时，滑动遮挡板到透气孔上方封闭透气孔。

市场销售的商品。经省、自治区、直辖市轻工业厅、商业厅共同签封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。技术实现要素：本发明为了解决翻堆需要大量人力的问题，提供一种能够容易地为原料翻堆的方法。本发明提供基础方案是：清香型白酒泡粮方法，使用如下设备实施该方法，泡粮装置，包括浸泡池、固定在浸泡池的一对滑轨以及安装于滑轨上的泡粮滚筒，所述浸泡池连通有进水管与出水口，所述滑轨的底部设置有支撑泡粮滚筒的轴瓦，所述泡粮滚筒包括筒体、安装于滑轴、单向阀、若干支撑杆以及若干透气筒，所述滑轴的两端贯穿筒体并滑动连接于滑轨；

所述筒体安装并固定在滑轴上，所述筒体的外壁上开设有若干透气孔，所述筒体的外壁滑动连接有封闭透气孔的遮挡板，所述筒体的外壁上开设有进料孔，所述进料孔设有阀板，所述筒体的外壁上设有桨条与锁定座；所述支撑杆一端固定连接所述筒体的内壁，所述支撑杆的另一端固定于所述滑轴上，所述透气筒设置于筒体内并固定于筒体的内壁上，所述透气筒一端封闭，另一端连通所述筒体外壁的透气孔，所述透气筒的筒壁上开设有原料无法透过透气支孔，所述单向阀设置于筒体的外壁上；

送酒也有讲究。河北一带年轻人定亲有送酒的习俗，取天长地久
酿酒过程中“粮”消耗转化的是“米”，“米”变成“酉”的过程
障法》明确规定，每年农历九月初九为的老年节。在汉语中“九”