

四川原浆生产厂-泡制杨梅专用酒

产品名称	四川原浆生产厂-泡制杨梅专用酒
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	白酒贴牌:纯粮酒 白酒定制:原酒 养生酒贴牌:基酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

产品详情

四川原浆生产厂-泡制杨梅专用酒 a原料处理；将原料在 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；b润料处理；c蒸料处理；将润料处理后的原料放入到料桶中，料筒底部设置筛板，将原料倒入料筒内的筛板上，所述料桶内设置有多层筛板，填装原料后，原料与上层筛板之间预留有一定的空间，所述预留空间间距为mm；将料桶至于蒸锅中蒸熟；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层；.根据权利要求任一项所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于c步骤、封窖后的封窖泥自然干燥至封窖泥水分含量为wt%，然后用薄膜密封。根据权利要求所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于c步骤中所述的薄膜为塑料膜。全文摘要本发明涉及浓香型白酒封窖方法，属于酿酒技术领域。本发明所解决的技术问题是提供了一种浓香型白酒封窖方法，该方法所封窖的窖池密封性强，发酵性能好。本发明浓香型白酒封窖方法包括如下步骤a、酒糟入窖，堆制窖帽，在窖帽的酒糟表面撒曲药，其中，以窖帽的体积计，每立方米撒曲 ~ kg；b、封窖泥加尾水制成柔熟，然后将柔熟的封窖泥覆盖在a步骤撒曲药后的窖帽表面，泼洒适量尾水，将封窖泥刮平、抹光，封窖；c、封窖后的封窖泥干燥，然后用薄膜密封即可。现有技术存在的问题：在蒸料层的进料口处设置有疏料器和自动布料器，疏料器是将酒醅疏松，而自动布料器想达到的效果是让酒醅均匀的分布在输送酒醅的丝网传送带上，但实际的情况是：酒醅在重力的作用下经过转动的轮状的疏料器、竖向往复摆动的板状的自动布料器，再掉落到水平移动的丝网传送带，终较难形成厚度均匀的酒醅，导致的问题：酒醅较薄处，蒸酒主机产生的蒸汽直接透过丝网传送带，不经过酒醅层直接进入冷凝室中，导致出酒质量不高。而假如酒醅过厚，则会导致蒸汽无法充分蒸馏酒醅，蒸馏完成后酒醅中还遗留有较多的酒精。酒醅铺设的不均匀会导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50 ，然后以80L/h的流速，通入到转速为1600r/min的超重力旋转床中，同时以20L/min的流速通入氧化性气体；处理后，气体由超重力旋转床的排气口排出，白酒由超重力旋转床的排液口排出；(3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。本方案处理后的白酒和自然陈酿工艺处理后的白酒经检测得到数据如下：步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取4次，每次提取时间为2小时，每次加水量为混合物体积的7倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05 ~ 1.20，得提取液；步骤三、取甘蔗，榨汁，得甘蔗汁；步骤四、取1/18质量的蒸熟粮食混合物，冻干，放入提取液中浸泡35分钟，取出后再次冻干，放入甘蔗汁中浸泡45分钟，重复上述冻干、提取

液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作4次，得预处理蒸熟粮食混合物；

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

【具体实施方式】下面结合附图对本发明的技术方案作进一步说明：本发明的技术方案采用杨梅为原料或主要原料，这样不再需要采用粮食作为主要原料或者可以减少粮食的使用，可以减少粮食的浪费，同时在杨梅成熟的季节，也可以将杨梅充分利用，避免杨梅的变质与浪费。本技术方案的一种实施例的白酒的制造方法请参图，白酒的制造方法包括以下步骤：

根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤I中，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤I中，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅。