

上海销售婚宴定制酒--茶缸酒

产品名称	上海销售婚宴定制酒--茶缸酒
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

上海销售婚宴定制酒--茶缸酒 甘蔗汁的总糖浓度为90g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。步骤二中，提取温度为70℃。发酵的前12天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。比较例1不进行多次冻干后浸泡操作，而是用提取液和甘蔗汁浸泡与实施例3相同的时间，其余参数也与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的%重量比以上。)、存放老化按实施例一个月，实施例三个月，实施例二个月的时间，将三例半成品酒分别在室温下存放熟化；)、细滤将各例老熟后的半成品酒分别用微孔藻板过滤器各自过滤一次，弃去滤渣，三例的滤液均再用纤维球过滤器各自过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品酒。对原料及三例酒进行化验引用下列标准GB，冰糖卫生标准；GB，蒸馏酒及配制酒卫生标准；GB，蒸馏酒及配制卫生标准的分提方法；GB，饮料酒标签标准；GB，白酒试验方法；GB，食品中蔗糖的测定方法；DB/×.，小曲酒。(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：食用糖类可以是砂糖、冰糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图所示，将容器清洗干净，并可以在容器底部先放一层砂糖(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖，依次存放，并使后一层为砂糖，使容器内的杨梅与砂糖的比例在：-之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在%-之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之

间保持一定距离h，砂糖与杨梅的顶部与容器的顶部之间的高度(h)与容器的高度(h)之间的比例在%- %之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在%- %之间。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

本发明采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒，以适当提高压力，从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭、适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 157 ± 5 。压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，保持数十分钟后，冷却至室温，打开耐压反应釜。即得产品，品评结果如表1。

具体实施方式下面结合实施例对本发明作进一步的说明，但对本发明限制的依据。实施例。竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。所述的竹叶酒的制作方法，包括下述步骤：a、将留梗的鲜竹叶洗净，蒸熟，粉碎，冷却，得A品；b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品；