

散酒茶缸酒--批发销售吉林资讯

产品名称	散酒茶缸酒--批发销售吉林资讯
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

散酒茶缸酒--批发销售吉林资讯 使用本发明白酒催陈装置催陈白酒的过程是：首先将氧化性气体经气体流量计、气体温度控制装置调控气体流量和温度后，由逆向进气口进入陈化器，在陈化器形成向上扩散的均匀气流，经填料层进入陈化区；而待陈化的白酒则由白酒储灌经液体温度调控装置调控温度，经输液泵、液体流量计调整流量后，进入前置雾化喷头，被前置雾化喷头初级雾化的酒液再次被垂直相交的氧化性气流分散，并且在强大的气流夹带初级雾化的酒液进入陈化器经多嘴喷头雾化分散成极微小的液滴。液滴在陈化区和填料层与氧化性气体、填料经过充分混合和传质，加速了陈化行为。之后，酒液经陈化器圆锥内壁汇集至装置底部的出液口排出；气流则由蜂窝陶瓷消雾层消雾后，经排气口进入冷凝器冷却回收气流夹带的酒液后经冷凝器排气口排出。白酒的香型又分为酱香型、清香型、浓香型、米香型、凤香型、兼香型、其它香型；按酒度的高低又分为高度白酒，和低度白酒。本实用新型是一种浓香型高度大曲白酒的生产装置，该装置以粉碎机、生料拌料机、蒸煮器、熟料拌料机、发酵窖、罐式连续蒸酒机为设备，以高粱、小麦、大麦、酒糟、稻壳、自制酒曲、自制酒母为原料，通过原料粉碎、生料拌料、蒸煮糊化、冷却后熟料拌料、入窖发酵、蒸酒、灌装等工序制得成品。该装置具有操作工艺简单、发酵条件温和、无污水废气排放、产品浓香型高度大曲白酒质量好，适合各类人群饮用等优点。[]S)将一次发酵物取出摊晾至-°C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内-°C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。[]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。[]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[]进一步，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份，玉米份、乙醇。[]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。[]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于糟糠混合输送机是螺带输送机、螺旋输送机、间断叶片输送机中的一种，其出料端有十字形布置的搅拌棍。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于出料输送机是带式输送机、链板输送机、网链输送机、埋刮板输送机中的一种。全文摘要本发明涉及一种固态酿酒粮糟混合设备，其特征是包括粮糟混合机和垂直输送机，粮糟混合机上有加粮管，粮糟混合机下有料仓和润粮机；设置有进糠管和加糠机，在润粮机和加糠机的出料端下设置有打散机、糟糠混合输送机和出料输送机；加粮管和进糠管都连接于垂直输送机，通过进料阀门切换下料通道。本发明的积极效果是本发明因为具有上述结构，使得本发明具有粮、酒糟、水和糠比例准确、混合均匀、占地面积少、劳动强度低的特点。强化母糟后出酒，按每甬接酒量%香酯液加

入出池母糟中，上甑蒸馏出酒己酸乙酯提高在kg/ml以上。本发明的实施例如如下取发酵糟在甑前将RM-香酯液加入出池发酵糟中，按每甑出kg酒计算，加RM-香酯液kg左右，蒸馏后，可使酒己酸乙酯含量从mg/ml左右提高到mg/ml左右，达到优质酒己酸乙酯要求。口感明显改善，具典型浓香型八粮液基酒风格。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

[]本发明与现有技术相比具有以下优点：>[](猕猴桃皮富含抗氧化剂，具有和抗的，表皮中抗氧化剂含量是果肉的三倍。猕猴桃带皮发酵简化工艺、节约成本，猕猴桃皮中的天然成分融入酒体中，使酿出的猕猴桃酒不仅呈现出橙黄饱满色泽，丰富口感，而且增加酒体的价值。>[](本发明中用白酒化开酵母一方面可使酵母在发酵前进行耐酒度驯化，一些不耐酒度的酵母会发生自溶现象，酵母因自溶产生的物质如多糖蛋白和多肽等会改善酒体品质，可柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质(单宁，使酒体口感更加饱满圆润。另外，酵母中的多糖类物质可通过对酒体中微小晶体的“包裹”作用来或降低酒石沉淀，改善和增强酒体中蛋白和多酚类化合物(单宁的稳定性。

技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：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；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的条件，从而使得酒的风味物质含量较低。