

玻璃茶缸酒原浆酒--厂家报价吉林资讯

产品名称	玻璃茶缸酒原浆酒--厂家报价吉林资讯
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

玻璃茶缸酒原浆酒--厂家报价吉林资讯【专利摘要】本发明涉及酒窖藏酒领域，具体说是一种酒窖藏酒方法，它包括在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；通过安装隔热隔音门密封窖口；在窖口开设与窖池连通的通风排水口。本发明采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件；通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度。粮食糊化作用的好坏，主要取决于粮食的吸水情况，吸水充足则粮食容易受热煮熟，即糊化作用较好，若粮食吸水不足则糊化效果差，内具生心，类似“生饭”，因此，粮食在蒸馏前或蒸馏过程中的吸水情况，决定了糊化效果的优劣；由于在蒸馏过程中，蒸汽温度在 以上，粮食难于从炙热的蒸汽中吸收水分，因此蒸馏前提高粮食水分含量，成为粮食糊化作用的关键。方案四：为方案三的优选，步骤，向加热管中通入水蒸气。有益效果：水蒸气的温度较为稳定，产生的水蒸气也就稳定，稳定的水蒸气能使蒸酒过程得到稳定的控制。方案五：为方案四的优选，步骤，酒醅铺设到~mm厚度。有益效果：过厚的酒醅在蒸馏时各层间温差较大，过簿导致蒸酒量不足，酒醅厚度是综合考虑蒸酒的量和蒸酒的质之间取的平衡值。然后把冷热处理的白酒经过超重力旋转技术处理，超重力旋转技术气相经气体进口管由切向引入转子外腔，在气体压力的作用下由转子外缘处进入填料。液体由液体进口管引入转子内腔，经喷头淋洒在转子内缘上。进入转子的液体受到转子内填料的作用，周向速度增加，所产生的离心力将其推向转子外缘。在此过程中，液体被填料分散、破碎形成极大的、不断更新的表面积，曲折的流道加剧了液体表面的更新。这样，在转子内部形成了极好的传质与反应条件。液体被转子抛到外壳汇集后经液体出口管离开超重力。气体自转子中心离开转子，由气体出口管引出，完成传质与反应过程。白酒经液体温度调控装置、《本草纲目》中有记载，“ 气味辛平，大寒，无毒；主治：心烦、尿赤、小便不利等。苦竹叶气味苦冷、无毒；主治口、目痛、、中风等。竹叶以夏秋两季采摘嫩叶，晒干、煎水饮；用量到钱”，竹叶还常用于作药粥。据清代曹庭栋名医所编的《老老恒言》记载：“ 竹叶解渴除烦，中暑者宜用竹叶一握，山桅一枚，煎汤去渣下米煮粥，进一、二杯即愈”。《多能鄙事.卷回》：“ 竹叶粥治老人膈上风热，目赤，视而不见物。”

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%- %原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ；

专利名称：养生酒及其配制方法技术领域：本发明属于养生酒及其配制方法。在本发明作出以前，传统的补酒有人参酒、枸杞酒等。它们多以单一的人参或枸杞等补品经用酒简单地浸泡而成。其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用。而且，现有这类酒的制作过程仅为浸泡，缺乏有机作用机理，使滋补品的功力难以在酒中得到充分发挥，不能完全发挥其滋补作用。