

北京贴牌抵账用酒--白酒定制

产品名称	北京贴牌抵账用酒--白酒定制
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

北京贴牌抵账用酒--白酒定制 本发明涉及一种白酒，具体涉及一种以杨梅为主要原料生产的白酒。背景技术：杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其他材料酿造白酒。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。[]现有技术中，猕猴桃酒是将猕猴桃打浆发酵，然后压榨再发酵，最后用酒精勾兑而成。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种猕猴桃酒，该菠萝酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种猕猴桃酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的猕猴桃去皮，用刀切成块，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备用；制造方法还可以如图所示，另外还包括以下步骤：步骤f：陈酿，将蒸馏后的白酒在陈酿罐放置一段时间，如在陈酿罐内存放并使之相对密封后存放一年以上，使白酒相对稳定；另外陈酿也可以通过催陈处理实现。步骤g：罐装。另外，陈酿也可以是在罐装后，即在蒸馏完成后将白酒进行罐装，再将罐装后的白酒按存放条件放置一定时间。技术实现要素：本发明的目的在于，提供一种竹叶酒的制作方法。用本发明制作的竹叶酒，竹叶有益成份含量高，风味好。本发明的技术方案：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。前述的竹叶酒中，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。现有的竹叶酒制作方法中，将蒸熟的鲜竹叶放入粮食酒中熟化制得竹叶酒，其鲜竹叶去梗且不作粉碎处理，整片去梗的鲜竹叶浸泡在酒中，在鲜竹叶预处理的时候，鲜竹叶中的有益成份会流失，熟化过程中鲜竹叶中的有益成份很难浸泡出来，使得竹叶酒中竹叶的有益成份含量低；另外鲜竹叶发酵不充分，竹叶酒的风味不佳。因此，现有的竹叶酒制作方法，制得的竹叶酒中竹叶的有益成份含量低，风味不佳。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

2)向待发酵原料中加入3A分子筛粉末，在30-38℃下进行通氧、超声发酵5-8天后，然后在温度45-60℃和外加电场的作用下继续通氧发酵10-12天，发酵结束后，然后经蒸馏，陈化、得白酒。优选的，所述浸泡的料液比为1：8-10。优选的，所述初蒸采用150-180℃的蒸汽蒸40-50min。优选的，所述焖粮采用5-10Mpa的压力焖20-30min。

传送链由传送块链接而成，传动块的支架提供支撑框架，滑架为透气网提供安装位置，透气网安装于滑架的外侧，本文中所指的外侧是指与酒醅接触的一侧，本文中所指的内侧是指与主动轮接触的一侧。透气网承重并透气，滑架与支架滑动连接，透气网承重后，支撑透气网的滑架可下滑，滑架的近端是与支架连接的一端，滑架远端与近端相反是指远离支架的一端，固定于滑架远端的撑杆在下滑的过程中会顶开翻转板，弹性复位件能使滑架回弹，翻转板封闭支架的下端开口，在不受力时，第二弹性复位件会使翻转板转动到与限位块相抵的位置，限位块限制翻转板的翻转角度，同时限制滑架的滑动距离。