

白酒加盟结婚定制--厂商销售北京资讯

产品名称	白酒加盟结婚定制--厂商销售北京资讯
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

白酒加盟结婚定制--厂商销售北京资讯 五、发酵：发酵天后，蒸馏得酒。六、蒸馏：将发酵完成之酒醅，发酵完成的酒醅后文称酒醅，用人工倒入蒸馏锅，蒸馏所得谓之「道酒」。道酒因较具高粱味，必须调兑以改善口感风味。七、再拌曲、再发酵：道酒蒸馏后之高粱渣滓，出锅再加谷壳冷却，再加入曲粉均匀拌和，送进发酵池，进行再发酵天。八、再蒸馏(第二道酒)。需要说明的是：以上实施例仅用于说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案，尽管本说明书参照上述的实施例进行了详细的说明，但是，本领域的普通技术人员应当理解，所属技术领域的技术人员仍然可以对上述实施方式进行修改或者等同替换，而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进，均应涵盖在本发明的保护范围内。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。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇kg。[]实施例二[?]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇粉kg。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：原料处理：选用杨梅，清洗杨梅，沥干水分；破碎、压榨：将沥干的杨梅进行破碎、榨汁，去除杨梅核；发酵：利用输送泵将杨梅汁输送到控温发酵罐内，添加果酒活性干酵母进行发酵；分离、贮存：加入~%原酒，搅拌均匀，在~ 温度下密闭发酵；澄清处理；、灌装：调配后的杨梅酒加热至 进行杀菌；本发明能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 130 ± 5 ，所说的熟化反应压力 3 ± 0.5 公斤/厘米²。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”，属酒精饮料。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

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。

[(、酵母预处理工艺：在g安琪高活性干酵母BV中加入等量。白酒，用白酒将其化开均匀。[(、发酵工序：将猕猴桃带皮破碎后，由浓浆泵泵入发酵罐，加入kg冰糖并搅拌均匀，然后加入上步骤中化开后的酵母，搅拌均匀后，后向猕猴桃果浆表面添加毫升的。白酒，在。C条件下进行密封发酵天。每隔天翻搅一次，每次翻搅过后即添加毫升白酒进行表面密封，一共翻搅次。