

散酒茶缸酒--贴牌定制海南资讯

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 散酒茶缸酒--贴牌定制海南资讯 |
| 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--贴牌定制海南资讯 包括如下步骤：A．添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；B．初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；C．初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；(步骤b)：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；(步骤c)：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；(步骤d)：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；(步骤e)：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。其中，酸其有种，每种酸含量的平均值分别列于下表本发明具有如下特点、本发明据道家养生秘方配制而成，金黄清澈，沁人心脾，养心。具有防病治病、抗老防衰、延年益寿、美颜润肤的。、本发明通过调节血气、平衡阴阳、增强肠胃濡动、滋润肝，使达到阴平阳秘，从而增强吸收、排泄体内废物、提高机能，因而，具有多方面的综合滋补功能。所述食用糖为砂糖，配料时所述原料与辅料的重量比例为：-，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料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；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。全文摘要养生酒，以一度的白酒为基质，含有一种酸，多种微量元素和。养生酒的配方为白酒g，竹荪—g，人参g，红枣—g，枸杞g，陈皮g，蜂蜜g，冰糖g。经过配料处理、浸提萃取、粗滤、配半成品、老化、细滤六个步骤配制而成。本发明据道教养生秘方配制成，金黄清澈，含酸总量达.mg/ml酒。能调节血气、平衡阴阳、增强机能，从而防病治病、抗老防衰、延年益寿、美颜润肤。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

本发明利用真空泵对设备进行减压处理，从而降低挥发物的沸点，达到减压蒸馏的目的，缓冲罐起到保护作用。优选的，所述冷凝管包括-根冷凝支管，各根所述冷凝支管在首尾处汇合，通过将酒蒸汽分流，加大与冷凝水的接触面积来提高冷凝效率。优选的，所述回流管在蒸馏甑顶部有一段螺旋上升结构的回流段，因为将蒸馏环境气压降低，沸点降低，部分高沸点物质尤其水分也会被带出，该回流段起到缓冲

作用，水分等物质因为沸点较高，容易液化，在回流段液化后返回蒸馏甑，提高酒精浓度。

专利名称：一种固态酿酒粮糟混合设备的制作方法技术领域：本发明涉及轻工业固态或半固态白酒酿造领域的一种粮糟混合设备，具体的说是一种对蒸酒前的酒糟和粮食进行加水、混合、加糠的设备。背景技术：在白酒酿造行业中，蒸馏前的酒糟需要加水、加粮、混合、加糠、混合后，进入酒甑蒸馏。目前，在大多数白酒生产企业中，以上工作都由人工完成，操作工技术水平与体能对进入酒甑的粮糟质量影响较大。因此为提高入甑的粮糟质量，降低操作人员的劳动强度，减少人为因素对白酒质量的影响，酿酒行业一直在寻求以设备代替或辅助人工实现酒糟和粮食混合的方法。