

# 白酒代理人参酒--品质为上北京资讯

产品名称	白酒代理人参酒--品质为上北京资讯
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

白酒代理人参酒--品质为上北京资讯 专利名称：新型浓香型高度大曲白酒生产装置的制作方法技术领域：本实用新型属于酿酒领域，尤其涉及一种以高粱、小麦、大麦为主要原料生产浓香型高度大曲白酒的机械装置。背景技术：白酒是以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒，酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，入口绵甜爽净，酒精含量较高，经贮存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。【专利摘要】本发明提供了一种型猕猴桃酒的酿造方法，包括以下步骤：选取自然成熟的猕猴桃，洗净后晾干备用；在干酵母中加入白酒，用白酒将干酵母化开；将猕猴桃带皮破碎后，将果浆移入发酵罐中，加入冰糖并搅拌均匀，然后加入上步骤中化开后的酵母，搅拌均匀后，添加白酒，密封发酵；发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；将猕猴桃酒半成品放入发酵罐中，然后在猕猴桃酒半成品的表面上撒入一层白酒，密封发酵，发酵年后，即制得所述猕猴桃酒。本发明所提供的酿造方法改良了发酵的工艺流程，大化利用了猕猴桃果实本身的营养成分。[]、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【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kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。专利摘要一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶、调速电机、螺旋搅拌浆叶、转动轴组成，其中转动轴垂直设置在搅拌桶中心，螺旋搅拌浆叶则环固于转动轴上，调速电机通过传动皮带与转动轴的底端相连，搅拌桶一侧下端设置有出料口，底端连接支撑脚。本实用新型的优点和有益效果是、混合搅拌机代替了人工配醅拌料、人工堆料两道工序；、采用本酿酒直立醅粮混合搅拌机代替人工作业，大大减轻了工人的劳动强度，同时可以极大的提高酿酒业的生产效率。本实用新型的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本实用新型的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、搅拌桶、、支撑脚、、调速电机、、转动轴、、螺旋搅拌浆叶、、出料口、、传动皮带。具体实施方式以下通过实施例，对本实用新型进行更为详细的说明，但只要在本实用新型的要旨范围内，并不仅限于以下实施例。如图所示，一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶(1、调速电机(、螺旋搅拌浆叶(、转动轴(组成，其中：转动轴(垂直设置在搅拌桶(1中心，螺旋搅拌浆叶

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

全文摘要本发明的目的在于制作一种保留原酿造酒的口味和营养成份的高度原酒的制造方法。其方法是按传统方法将酿造酒蒸馏制得高度蒸馏酒；再将蒸馏掉大部分酒精剩下的酿造酒在真空蒸发器中真空浓缩，直至体积达到剩余的酿造酒体积的1/2成原酿造酒浓液。将蒸馏制得的高度蒸馏酒与原酿造酒浓液在常温下混合成粗高度原酒，将粗高度原酒放在密闭容器中静置后用层纱布过滤-次，去除固体残渣，过滤所得的澄清溶液就是高度原酒。本发明制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成份又提高了酒精度数。

三例酒的理化检测结果一致。其中，总酸(g/l，以计) > .；总糖(g/ml，以转化糖计) <。色泽淡黄褐色，清澈透明，无悬浮物和沉淀，香气纯正、舒适、协调，口味醇甜、柔和、爽净。经轻工部CMA食品质量监督检测中心检测，其有效成份平均含量为酸总量高达.mg/ml，赖氨酸mg/ml，锂.mg/l，钾mg/l，镁.mg/l，铁.mg/l，锌.mg/l，钙.mg/l，铜.mg/l，C.mg/l，B.mg/l，B.mg/l。