

白酒贴牌代加工白酒代加工--生产厂山东资讯

产品名称	白酒贴牌代加工白酒代加工--生产厂山东资讯
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

白酒贴牌代加工白酒代加工--生产厂山东资讯 []为了克服传统酿造过程中存在的不足，本发明改良部分工艺流程。前期先用高度白酒将酵母化开，不仅在发酵前对酿造酵母进行驯化，通过酵母自溶作用，使酵母细胞在整个发酵过程中自身释放出多糖和多肽类物质来改善酒体品质，并且还能够将酵母自身的物质带入到发酵酒体中，柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质，使酒体口感更加饱满圆润。带皮猕猴桃加酵母进行的发酵处理过程中，保证猕猴桃果实中全部营养物质都能进入到发酵液中，融入猕猴桃皮的营养成分，增加酒体功能；在整个发酵的过程中不断翻搅，并不断的补充白酒，加入的白酒可以与猕猴桃酸类物质结合生成酯类物质，使整个酒体香味醇厚，加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层，防止在发酵过程中猕猴桃的霉变，不用添加化学添加剂防止霉变，一举多得。权利要求.一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于包括粉碎机(I)、生料拌料机()、蒸煮器()、熟料拌料机()、发酵窖()、罐式连续蒸酒机()；粉碎机(I)上设有高粱进口()、小麦进口()、大麦进口()，粉碎机(I)到生料拌料机()间设有输送机()，生料拌料机()上设有酒糟进口()、水进口()，生料拌料机()到蒸煮器()间设有输送机()，蒸煮器()上设有蒸汽进口()，蒸煮器()到熟料拌料机()间设有输送机()，熟料拌料机()上设有酒曲进口()、酒母进口()，熟料拌料机()到发酵窖()间设有输送机()，发酵窖()上设有稻壳进口()，发酵窖()到罐式连续蒸酒机()间设有输送机()，罐式连续蒸酒机()上设有水进口()、蒸汽进口()、酒出口()。[]目前，白酒的醇化过程主要采用人工老熟和陆地储藏和处理来实现。人工老熟处理由于醇化时间较短，水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限，酒的品质一般较差；陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内，让其自然醇化，然而醇化时，窖池内会有黄浆水流出，不容易风干，不能保证白酒在干燥的地方醇化，从而影响了白酒的醇度和口感。a原料处理；将原料在 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；b润料处理；c蒸料处理；将润料处理后的原料放入到料桶中，料筒底部设置筛板，将原料倒入料筒内的筛板上，所述料桶内设置有多层筛板，填装原料后，原料与上层筛板之间预留有一定的空间，所述预留空间间距为mm；将料桶至于蒸锅中蒸熟；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层；白酒的主要成分是乙醇和水，而溶于其中还有数量众多但微量的有机化合物，如醇类、酯类、酸类、缩醛类、醛酮类、芳香族化合物、含氮化合物、呋喃化合物等。醇类是醇甜和助香剂的主要物质来源；酯类是形成酒体香气浓郁的主要因素；酸类是影响白酒的口感和后味；这些微量元素决定着白酒的风格、风味和质量。白酒的主要种类有大曲酒以·大曲为糖化发酵剂；小曲酒以

小曲为糖化发酵剂；麸曲酒以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂生产的酒；混曲法酒是大曲和小曲混用所酿成的酒；

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，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%；所述白酒中其酒精度大于等于度。所述白酒经以下步骤制造而成：(步骤a)：材料准备，白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖类；所述白酒中总氨酸含量大于等于mg/L、亚油酸乙酯含量大于等于mg/L、-醇含量大于等于mg/L；另外所述白酒还包括四吡嗪，四吡嗪含量大于等于.mg/L。所述白酒还包括微量的钾元素、硒元素、钙元素，所述钾元素的含量大于等于mg/L，所述硒元素的含量大于等于.mg/L，所述钙元素的含量大于等于.mg/L。

C．初次混料：关闭电机22，原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动，开启阀门32，启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内，对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合；D．二次加料：关闭阀门32，启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与开口41尺寸的95%对齐，45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从开口41流入到调酒箱3内；