

湖北 白酒贴牌生产订购电话

产品名称	湖北 白酒贴牌生产订购电话
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

湖北 白酒贴牌生产订购电话 权利要求.一种快速酿酒蒸馏器,包括锅炉[]、酒料缸[]、冷却器[],其特征在于酒料缸[]套在锅炉[]中,锅炉[]的蒸汽管[]插入酒料缸[]中,冷却器[]置于冷却水箱[]中,酒料缸[]与冷却器[]通过蒸汽管[]连接,酒料缸[]的出料口[]穿过锅炉[]置于锅炉[]外壁,冷却器出酒口[]穿过冷却水箱[]置于冷却水箱外壁,在冷却水箱[]上有放水口[]。进一步的,所述茶叶在矿泉水中的添加量为-g/L。进一步的,采用微滤膜进行过滤。进一步的,所述发酵酶菌选自纤维素酶、糖化酶、醋酸杆菌中的至少一种。本发明的有益效果为:本发明上述实施例的茶香型白酒的生产工艺通过分型发酵和混合蒸馏的方式制得了一种独特风格的茶香型白酒,该酒将白酒与茶叶中的微量元素有机结合,具有独特的茶香风格,并且含有丰富的茶多酚、酸等物质,具有较高的健康营养价值,对增加、预防都有较好的作用。本发明制得的茶香型白酒酒体微黄清澈透明、无沉淀,茶香与醇香协调,茶香馥郁,口感绵柔香醇,饮后怡畅舒心。(大曲其他香型)、内蒙古宁城老窖酒(麸曲浓香)、江西四特酒【专利摘要】一种米清酒的制作工艺,包括以下步骤:一、将软黄米或糯米用清水淘洗干净,并浸泡-小时至浸泡透彻;二、将浸泡好的软黄米用蒸锅蒸熟,以刚熟不烂为准;三、将蒸熟的软黄米凉置至- 拌入酒曲;四、将拌入酒曲的软黄米料放入发酵缸内,放料前发酵缸内洒入纯粮白酒;五、发酵密封三天后,每隔三天搅拌一次,若酒精度偏高发酵时间缩短,若糖度偏高发酵时间延长,以酒精度不超度、糖度不超度,发酵-天;六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀,沉淀-天后将澄清酒液吊包人工过滤,用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤;七、将过滤好的清酒放入锅内熬制,温度加热至- ;八、熬制好的酒液冷却至- 时装瓶;具有工艺简单、易操控的特点。历史早可追溯至4500年前,曾在宜宾境内叫化岩遗址出土当时 本发明的积极有益效果:本发明纯粮酿造果香型白酒是在保留果香型白酒窖香浓郁,余味悠长特点的同时,为果香型白酒增加甘润绵软、余味爽净的感觉,使得果香型白酒口感更加丰富,受到更多消费者欢迎;同时改善制作工艺,降低酒中甲醛总含量的果香型白酒酿造方法。具体实施方式实施例一种纯粮酿造果香型白酒,它是由如下重量份的原料制成:绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米。实施例二,取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 ° mL,加yl/白酒专用香精.-%,增香剂.-%调和,其味如同郎酒。实施例三,取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 ° mL,加入白酒专用香精Yl/.-%,加入陈化剂.-%,加入柠檬酸-%mL后调和,其味同双沟大曲。面向大门之位为上座,为主客的座位,主人坐在主客的左手位置。