

配制酒白酒贴牌--代理加盟吉林资讯

产品名称	配制酒白酒贴牌--代理加盟吉林资讯
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

配制酒白酒贴牌--代理加盟吉林资讯 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴沈上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴沈末端的搅拌棍观打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。(发酵结束后，从发酵罐底阀门放出原酒，经离心机过滤除渣，滤液杀菌备用；(将步骤(中得到的原酒加入到步骤(I中的广口容器中，浸泡-天后，压滤弃滤渣，低温灌装。[]步骤(中所述的浸泡时间为小时。[]步骤(中发酵的温度°C—°C。[]本发明的杨梅酒在夏天饮用能消暑解腻。拉肚子的时候，喝下即可止泄，具有收敛作用。还有消食、除湿、解暑、生津、助消化、御寒、的。[]()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；酒坛采用石蜡密封，不仅可保证密封效果，而且酒出窖后容易打开。[]()通过安装隔热隔音门密封窖口，不仅使得窖池更加安静，而且可保证窖池的温度。[]()在窖口开设与窖池连通的通风排水口，这样可通过通风排水口排出窖池的水和使窖池通风。[]在实施过程中，所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。这样可在保证窖池的藏酒质量的同时，降低成本、容纳更多的酒坛；其中纵向通道从外至内向窖口上方倾斜°-°，有利于向通风排水口排水，每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜°-°，有利于向纵向通道排水。步骤，完成蒸馏后，关闭加热管并启动主动轮，将传送链上的酒醅完全排出出料口后停止主动轮。完成蒸馏后通过驱动主动轮就能将传送链上的酒醅通过出料口排出。与现有技术相比，本方案的优点在于：.自动化的蒸酒工序提高了蒸酒的效率。由传送块上的酒醅的重量决定了蒸汽通过传送块的量

，使酒醅得到充分的蒸馏。避免了未经过酒醅的蒸汽直接进入冷凝器影响出酒的质量。技术实现要素：本发明的目的在于，提供一种竹叶酒的制作方法。用本发明制作的竹叶酒，竹叶有益成份含量高，风味好。本发明的技术方案：竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶-份，糯米-份，纯净水-份，华西酒曲-份。前述的竹叶酒中，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲份。现有的竹叶酒制作方法中，将蒸熟的鲜竹叶放入粮食酒中熟化制得竹叶酒，其鲜竹叶去梗且不作粉碎处理，整片去梗的鲜竹叶浸泡在酒中，在鲜竹叶预处理的时候，鲜竹叶中的有益成份会流失，熟化过程中鲜竹叶中的有益成份很难浸泡出来，使得竹叶酒中竹叶的有益成份含量低；另外鲜竹叶发酵不充分，竹叶酒的风味不佳。因此，现有的竹叶酒制作方法，制得的竹叶酒中竹叶的有益成份含量低，风味不佳。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

（）本发明的冷凝采用分流冷凝的方式，大大提高了冷凝效率，有利于白酒品质的提升。附图说明附图为本发明的示意图；-加热温控装置，-加热灶，-气压平衡网膜，-蒸馏甑，-安全阀，-压力表，-回流管，-回流段，-观察部，-冷凝结构，-冷凝管，-冷凝套管，-集料罐，-缓冲罐，-真空泵。优选的，所述集液罐设有液位计，观察集料罐内液位，避免出现液体被吸入真空泵。本发明的优先在于：（）通过减压蒸馏，降低挥发物沸点，在低温下即可进行蒸馏，提高蒸馏效率，降低能耗。（）低沸点下蒸馏，一些不易挥发的酯类香味物质会被带出，提高了酒的香味，同时，本发明设置的回流段可以有效降低水分的馏出，提高酒精的浓度。

.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴末端的搅拌棍打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。