

## 配制酒人参酒--订购电话北京资讯

产品名称	配制酒人参酒--订购电话北京资讯
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

配制酒人参酒--订购电话北京资讯 另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在 - 之间时，一般发酵时间在- 天，而如果环境温度在 左右，发酵时间可能只需要-天； []同时，自动卸粮斗上的粮料落入到粮食暂存斗中再由定量加粮装置控制定量下料落入到粮糟混合机中，与酒糟一起混合，水泵将水罐中的水抽出输送到水管加入到混合料中，后将粮糟混合料通过出料传送装置运输出去。【权利要求】.一种用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，包括酒醅暂存斗(、粮食暂存斗(和粮糟混合机(，其特征在于，所述的酒醅暂存斗 和粮食暂存斗 并排布置，两者上方分别移动布置有酒醅移动斗(和自动卸粮斗(，所述的酒醅暂存斗(的下方水平布置有酒醅出料传送装置(，该酒醅出料传送装置(与粮食暂存斗(下方的粮糟混合机(的一侧相连，所述的粮糟混合机(的另一侧连接有混合输送机(I，所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按100：15-30的重量比例准备原料，如杨梅为100Kg，则砂糖为15Kg-30Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于15：100，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。 []澄清处理：添加ppm娃胶、ppm细粉娃藻土、ppm粗粉娃藻土下胶澄清?天，经过三道过滤工序，得到澄清透亮的酒液；[]、灌装：调配后的杨梅酒加热至。C进行杀菌。 []进一步，在步骤I中，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗。 []进一步，在步骤I中，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅。 专利名称：养生酒及其配制方法技术领域：本发明属于养生酒及其配制方法。在本发明作出以前，传统的补酒有人参酒、枸杞酒等。它们多以单一的人参或枸杞等补品经用酒简单地浸泡而成。其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用。而且，现有这类酒的制作过程仅为浸泡，缺乏有机作用机理，使滋补品的功力难以在酒中得到充分发挥，不能完全发挥其滋补作用。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

方案四：为方案三的优选，步骤，向加热管中通入水蒸气。有益效果：水蒸气的温度较为稳定，产生的水蒸气也就稳定，稳定的水蒸气能使蒸酒过程得到稳定的控制。方案五：为方案四的优选，步骤，酒醅铺设到~mm厚度。有益效果：过厚的酒醅在蒸馏时各层间温差较大，过簿导致蒸酒量不足，酒醅厚度是综合考虑蒸酒的量和蒸酒的质之间取的平衡值。

[]进一步，在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。[]进一步，在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。[]本发明的有益效果在于：[]本发明杨梅酒的酿制方法能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。【具体实施方式】[]本发明一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：[]原料处理：选用汁多核小、新鲜成熟的杨梅，清洗杨梅，除去附着在果实上的泥土、杂物以及残留的农药和微生物，沥干水分，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅，在杨梅大量上市时，能够清洗大量的杨梅，保存杨梅风味和颜色，提高工作效率，为大批量酿造杨梅酒提供条件。