

江苏 养生酒贴牌郑州保健酒定制

产品名称	江苏 养生酒贴牌郑州保健酒定制
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	贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产
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

江苏 养生酒贴牌郑州酒定制 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一次，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。

、蒸煮结束后，利用晾渣的方法，使料迅速冷却至微生物适宜生长的温度约为 10°C — 20°C 之间，然后通过设置于蒸煮器和熟料拌料机间的输送机将料送入熟料拌料机，通过设置于熟料拌料机上的进口将配方量的酒曲送入、通过进口将配方量的酒母送入并混合均匀，立即通过设置于熟料拌料机和发酵窖间的输送机将料送入发酵窖发酵，入窖时料温控制在 10°C ，入窖的料不需过分压紧，应控制在每立方米容积内装料一公斤，装好后，通过进口送入稻壳在料上盖一层，用窖泥密封，发酵时间为一天，即可结束发酵。

、将发酵成熟的料通过设置于发酵窖和罐式连续蒸酒机间的输送机送入罐式连续蒸酒机，通过设置于罐式连续蒸酒机上的进口送入水、进口送入蒸汽进行蒸馏，得到的蒸汽经冷却后成为液态即可得到白酒，根据酒的质量采取掐头去尾的方法将得到的白酒灌装存储，即得成品浓香型高度大曲白酒。

步骤，启动加热管，加热储水室中水，产生蒸汽，蒸馏传送机构上的酒醅；启动加热管后，蒸汽蒸腾到传送链面向蒸汽层的一端，膨胀的蒸汽将翻转板推开，蒸汽穿过面向蒸汽层的传送链，聚集到面向酒气层的传送链，当传送块上有足够的酒醅，在酒醅的重压下，滑架下滑，撑杆将翻转板打开，蒸汽就可以通过透气网加热酒醅，当传送块上的酒醅量不足，或者没有，那么酒醅的重量只能使滑架下移一小段或者滑架不动，那么翻转板只会开一个小口或者封闭，就只有少量的蒸汽或者没有蒸汽闯过透气网。蒸出的酒精和水气的混合物会进入冷凝器中冷凝成酒。

[1]S)将一次发酵物取出摊晾至 10°C 后，将所述一次发酵物置于发酵桶内 10°C 条件进行二次发酵，发酵时间为2-3天，得二次发酵物。

[2]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。

[3]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。

[4]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[5]进一步，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份、玉米份、乙醇。

[6]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高等优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。

[7]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：[8]实施例：[9](1)选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮一个小时既可以得到熟的苦荞；[10](2)将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切；[11](3)往冷却的苦荞里面加入酒曲，按照斤干苦荞添加1-2克的酒曲的比例添加酒曲，然后

搅拌均匀，装入容器里发酵，发酵容器可以用酒池，坛子，水缸等；发酵天以上即得到酒糟；[]、抗氧化，清除体内自由基，延缓，预防和、症；[]、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑出血、中风有效；[]、降、降血糖；[]竹叶：竹叶有着传统的。有清热除烦，生津的。可治热病烦渴，小儿惊癇，咳逆吐衄，面赤，小便短赤，口糜舌等。[]与现有技术相比，本发明具有，降三高之；并能健脾胃，强筋骨；对于也有一定的；并且口感柔香，是一种兼具和口感的酒类新品种。【具体实施方式】[]下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。[]实施例：[](1选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；