

湖南 养生酒贴牌订制保健酒定制

产品名称	湖南 养生酒贴牌订制保健酒定制
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

湖南 养生酒贴牌订制酒定制 权利要求.一种酿酒直立醅粮混合搅拌机,由搅拌桶(1、调速电机(、螺旋搅拌浆叶(、转动轴(组成,其特征在于:转动轴(垂直设置在搅拌桶(1中心,螺旋搅拌浆叶(则环固于转动轴(上,调速电机(通过传动皮带(与转动轴(的底端相连。根据权利要求所述的一种酿酒直立醅粮混合搅拌机,其特征在于:搅拌桶(1一侧下端设置有出料口出,底端连接支撑脚(。权利要求本发明是利用微生物和酶学技术的高科技手段改造浓香型白酒传统工艺,生产八粮液酒,其特征在于.配料特殊为八种粮食糯高粱、大米、小麦、玉米、糯米、黑米、黑糯米、彩色类(高科技培育)或其它。八粮液酒工艺特征 改一般麦曲为强化酯化菌曲 RM-复合香酯液强化母糟.香酯液制备要求 要求RM-菌保持纯系 要求严格生产工艺,不得污染杂菌 香酯液配料要求纯度高乙醇为食用酒精级,酯酶催化温度在 左右,香酯液含已酸乙酯在mg/ml以上。[]本实用新型在具体使用的时候:上层车间为酒盒和包装盒储藏车间,下层为白酒灌装车间,灌装好的酒瓶从水平传送带传送过来,车间工人将酒瓶放置在第二工作台上,酒瓶放置在通孔的正下方,酒盒从倾斜输送带上下来直接落入通孔中,通孔的底部设置有挡板,通孔的上部设置有倾斜挡板,确保酒盒不会翻转,同时也确保酒盒从通孔中落下,直接罩在酒瓶的外部,该酒盒是上部无开口下部有开口的酒盒,工人将底部盖上盖子,将包装好的酒放置在第二水平传送带,接着进行下一道工序。(将步骤(的杨梅水和步骤(的糯米按:-: -的质量比例混合,搅拌均匀,置于发酵罐中,接入总质量%的活性干酵母进行发酵,发酵时间控制在-天,温度 - °C;所述糯米的质量按生糯米计算;(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;【具体实施方式】[]实施例:一种杨梅酒,它是按如下步骤制成的:(挑选成熟的杨梅进行清洗,然后将其放置在广口的容器中,加入白糖,搅拌均匀,备用;(将糯米淘洗干净,加水混匀、浸泡小时,然后采用常规方法蒸熟,冷却,备用;(将杨梅洗净后用小刀在每个杨梅表面横竖各划几刀,放入水中煮-分钟,冷却过滤去渣,备用;【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料,具体按照以下组分组成:高粱粉kg,大米粉kg,糯米粉kg,小麦粉kg,玉米粉kg,乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料,具体按照以下组分组成:高粱粉kg,大米粉kg,糯米粉kg,小麦粉kg,玉米粉kg,乙醇粉kg。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法,其特征在于:在步骤中,用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法,其特征在于:在步骤中,所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒的酿制方法,其步骤如下:原料处理:选用杨梅,清洗杨梅,沥干水分;破碎、压榨:将沥干的杨梅进行破碎、榨汁,去除杨梅核;发酵:利用输送泵将杨梅汁输送到控温发酵罐内,添加果酒活性干酵母进行发酵;分离、贮存:加入~%原酒,搅拌均匀,在~ 温度下密闭发酵;澄清处理;、灌装:调配后的杨梅酒加热至 进行杀菌;本发

明能够快速，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。