

辽宁 养生酒贴牌定制加工做保健酒定制

产品名称	辽宁 养生酒贴牌定制加工做保健酒定制
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

辽宁 养生酒贴牌定制加工做酒定制 本发明涉及生物工程技术领域，具体为一种高度酒的自动化蒸馏方法。背景技术：现有的酒加工步骤为：一、浸泡：将高粱送进泡水池，加水浸泡小时。二、蒸煮：浸泡后之高粱，用锅炉蒸煮。三、冷却：酒醅蒸煮完毕，用输送带送入冷饭机，输送途中加进谷壳，使酒醅不致太黏稠而加速冷却。四、拌曲：将冷却后之搀有谷壳的高粱饭，送进拌曲机，加入颗粒状曲粉，用拌曲机使酒醅与曲粉均匀混合后，倒入发酵池。技术实现要素：本发明的目的是提供一种设备简单、操作方便、陈化效果好、生产效率高、成本低廉的白酒催陈方法及其装置。为实现上述目的，本发明所采取的技术方案是：提供一种白酒催陈的方法及其装置，其基于酒体中各种成分在自然陈酿过程中的转化行为，模拟了白酒自然陈酿过程，创建气带酒液前置和多嘴喷头二级雾化，并利用氧化性气体逆向对流的方法，在装有陶瓷材料的陈化器中实现气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程。分离管管径的从上到下逐渐减小。分离管的管径从上到下逐渐减小能够提升混合液在其内的流速，从而加快散热效率。多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列。位于均匀分散排列的外围的分离管为弧形管。弧形管的设置一方面能够延长混合液的冷却时长，提高冷却效率，一方面能够将混合液中掺杂的熟糯米颗粒被运送分散，防止熟糯米颗粒堆积。技术领域本发明涉及一种生粮酿酒工艺，特别是一种生粮精细化酿酒工艺。技术背景在城乡人们日常生活、身体和喜庆、聚会、商务等用餐都离不开酒，尤其是香醇的米酒类。而目前各类酒厂生产和市场上所销售的米酒类，大都是采用脱壳新大米、小麦、高粱等进行直接蒸煮后加熟料酒曲发酵和不蒸煮直接加生料酒曲发酵，而粮库内和农民家中大量的大米、小麦、高粱等米类生粮未经充分利用即被当养殖饲料加工生产和直接用于喂养家畜，且生粮需经脱壳而未经细化处理就直接进行蒸煮与发酵，造成人工浪费和成本增加及发酵不全与产酒率低。这不仅降低了各种生粮的使用价值，还造成极大的粮食资源浪费和经济效益损失。因此，有必要针对这一重要的粮食资源利用浪费问题进行相应的技术支持与解决，即采取净化、细化、优化技术措施和利用特质高产生熟料酒曲进行液态发酵酿酒后，再将醪料的下脚料用于饲料加工配制和喂养家畜，以实现生粮酿酒与饲料二次利用和节粮、降耗、节能、的综合经济效益及发展效益的良好目的。其中，酸其有种种，每种酸含量的平均值分别列于下表本发明具有如下特点、本发明据道家养生秘方配制而成，金黄清澈，沁人心脾，养心。具有防病治病、抗老防衰、延年益寿、美颜润肤的。、本发明通过调节血气、平衡阴阳、增强肠胃濡动、滋润肝，使达到阴平阳秘，从而增强吸收、排泄体内废物、提高机能，因而，具有多方面的综合滋补功能。