

# 古井镇优质白酒 经销商

产品名称	古井镇优质白酒 经销商
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	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
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

古井镇优质白酒 经销商 红楼梦酒业等多家知名企业。本发明涉及酿酒领域，具体涉及一种茶香型白酒的生产工艺。背景技术：茶香型白酒是一种新型的混合型白酒，其兼容了茶香和酒香两种风味。目前，茶香型白酒的生产工艺还存在诸多难点，因此茶香型白酒的生产工艺的研究很少，市场上出现的茶香型白酒更少。相关技术中已公开的茶香型白酒的生产工艺也存在一些技术问题。例如，《营养茶酒的配方及生产方法》公开了一种茶酒的生产工艺，其存在技术问题是：茶香清淡，口味清冽。

春节是的新年，是家家团圆的日子，年夜饭都是很有讲究的。专利名称：一种酿制合成白酒的方法技术领域：本发明属生学领域，具体涉及一种酿制合成白酒的方法。白酒，是深受人们尤其是我国人民喜爱的酒类品种。白酒的大特点是酒精含量高，抗寒性强，香、味俱佳，但是生产白酒需要耗费大量的主粮(即可以被人作为主要食用粮的粮食)，有资料表明，我国的白酒产量已超过年产万吨，按两斤粮食酿制一斤白酒计算，我国仅生产白酒的年耗费粮食在万吨，相当于我国亿人口的一个月口粮，这对一个缺粮的来说是何等惊人的数字！因此，限制白酒生产，节约粮食被列为需高度重视急需解决的难题。近年来，人们曾多次尝试，企图从改变制酒粮食的质量着手，用劣等一些的粗粮来代替可供人们食用的主粮，从而达到既能生产出合格的白酒，以满足人民群众的需要，又能节约主粮的目的。遗憾的是，这些努力见；效甚微。另外，从现有的酿制白酒的工艺方法来看，传统的工艺方法通常是选用大麦、小麦、麸皮等原料制成曲，然后选用高粱等原料、粉碎蒸煮后加入曲入缸发酵，发酵后出缸蒸馏形成酒。其关键工艺是发酵，白酒的发酵时间，尤其是优质白酒的发酵时间一般都比较长，如汾酒需一个月左右，茅台酒则需要八次加曲、八次发酵、八次蒸馏，每次发酵一个月，出酒时间为-个月。酿制白酒，尤其是优质白酒的工艺比较复杂、操作要求严格、出酒率较低，稍有不慎，会影响白酒的质量，带来不必要的损失。泡粮方法包括以下步骤，步骤，开启筒体的阀板，将酿酒原料通过进料孔投入筒体内，然后关闭阀板；步骤，通过进水管向浸泡池通入浸泡水，使筒体漂浮在浸泡水上；步骤，开启遮挡板，转动筒体，转动的过程中，浸泡水通过透气孔、透气筒注入筒体内，直至泡粮滚筒沉降，滑轴降落到轴瓦上，转动筒体使透气孔所在一侧朝上，关闭遮挡板；喝醉酒。酒桌上以茶代酒、以水代酒都是可以的，“只要感情有，喝啥酒与孝的关系很多人并没有仔细去想，其实我们的祖先早就给出