

白酒代理苦荞酒--贴牌加盟北京资讯

产品名称	白酒代理苦荞酒--贴牌加盟北京资讯
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

白酒代理苦荞酒--贴牌加盟北京资讯 本发明的积极效果是本发明因为具有上述结构，使得本发明具有粮、酒糟、水和糠比例准确、混合均匀、占地面积少、劳动强度低的特点。下面通过实施例，并结合附图对本发明作进一步描述。图是本发明的实施例结构示意图。图是图的俯视图。图是打散机结构示意图。图是糟糠混合输送机结构示意图。具体实施例方式在图中为垂直螺旋输送机，为加入的粮食，为加粮管，为酒糟，为行车抓斗或吊斗，为进水管，为水，为粮糟混合机，为轴，为抄板，为快开出料阀，为混合后的粮糟，为料仓，为润粮机，为打散机，为糟糠混合输送机，为出料输送机，为混合后的糠糟，为加糠机，为糠斗，为进糠管，为需要加入的糠，为进料阀门，为打散机旋转轴，为搅拌棍，为糟糠混合输送机旋转轴，为糟糠混合输送机螺旋叶片二为糟糠混合输送机搅拌棍。[]目前，白酒的醇化过程主要采用人工老熟和陆地储藏和处理来实现。人工老熟处理由于醇化时间较短，水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限，酒的品质一般较差；陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内，让其自然醇化，然而醇化时，窖池内会有黄浆水流出，不容易风干，不能保证白酒在干燥的地方醇化，从而影响了白酒的醇度和口感。白酒的香型又分为酱香型、清香型、浓香型、米香型、凤香型、兼香型、其它香型；按酒度的高低又分为高度白酒，和低度白酒。本实用新型是一种浓香型高度大曲白酒的生产装置，该装置以粉碎机、生料拌料机、蒸煮器、熟料拌料机、发酵窖、罐式连续蒸酒机为设备，以高粱、小麦、大麦、酒糟、稻壳、自制酒曲、自制酒母为原料，通过原料粉碎、生料拌料、蒸煮糊化、冷却后熟料拌料、入窖发酵、蒸酒、灌装等工序制得成品。该装置具有操作工艺简单、发酵条件温和、无污水废气排放、产品浓香型高度大曲白酒质量好，适合各类人群饮用等优点。【专利说明】一种杨梅酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。【背景技术】[]杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。[]现有技术中，杨梅酒是直接将杨梅浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于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，备白酒由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵醪经蒸馏而得。以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质(糖质)原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。为了满足客户对白酒口味的要求，丰富白酒的口味，很多厂家在白酒中加入其他原料，配制成口味独特的复合型白酒。传统的白酒配制方法，基本靠人工计量原料的比例，分批次加入原料，然后搅拌混匀，后完成灌装。此

种方法劳动成本高，自动化程度低，影响白酒生产效率。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

)、粗滤实施例、分别先用硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用转/分钟的离心机离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品实施例、均各自称取蜂蜜g，冰糖g，加入g水与蜂蜜及冰糖混合，加热煮沸，将蜂蜜和冰糖溶化，冷却至室温后，将蜂蜜、冰糖液分别倒入各例第)步的粗滤液中，拌匀；)、按下表量称取除白酒、蜂蜜、冰糖而外的其它各种配料将实施例、所称取的配料分别装入三个消毒纱布口袋中，扎紧袋口。将三个装有不同量的混合配料的布袋分别放入三个酒缸中，按下表所指示向每一只酒缸中倒入不同酒精度的优质高粱白酒各g，密封每个酒缸口，均浸提萃取天，其间分别翻动每个酒缸若干次，翻动次数列于下表

进液口进入旋转床，并从布液器喷出，再经转子离心雾化。同时，氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床，在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样，白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴，使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触，进行强有力的微观混合和传质，加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质，与白酒自然陈酿过程及环境相似，处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒，相对于现有的白酒陈酿工艺而言，陈酿时间大大缩短了。