

高粱酒药酒--公司推荐浙江资讯

产品名称	高粱酒药酒--公司推荐浙江资讯
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

高粱酒药酒--公司推荐浙江资讯 熟糯米发酵时间为h。现有技术酿制米酒过程中，将熟糯米的发酵时间限定为-小时，按照这样的发酵时间制得的米酒口感很好，选择这样的米酒作为本发明的风味添加辅料理论上应该是好的选择，但发明人发现发酵时间为-h时，发酵过程中的糖化不，因此选择将熟糯米发酵时间创新延长至h使得糖化更加完全，产生更多风味物质和营养物质，如酸等。优选的，所述冷凝支管在竖直方向上设置分布，避免液化后的酒精等物质在冷凝支管内堆积。优选的，所述回流段的长度为蒸馏甑高度的/，回流段的长度太短不能起到应有的回流作用，太长容易造成蒸馏效率低下。优选的，所述加热灶内注水，底部设有加热温控装置，可以根据酒醪的类型来控制加热灶内水的温度，因为蒸馏甑内物质沸点随着气压的降低而降低，不需要将水加热到沸腾即可进行蒸馏，减少了水分的挥发，降低了能耗。

本发明的优点和效果：利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质；使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为；通过调节冷凝系统、酒液、气体温度，在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时，使产生新酒味的低沸点物质也得到了的去除；选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料，创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境，促进了白酒陈化产物的形成。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的%重量比以上。技术实现要素：本发明的目的是针对现有的问题，提供了一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法。本发明是通过以下技术方案实现的：一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法，在浸润前将酿酒原料置于高压静电装置中处理，处理条件为：场强-kV，处理时间为-分钟。作为对上述方案的进一步改进，所述酿酒原料为高粱。在实际生产上，上甑前对酿造粮食主要采取两种方式处理：(直接将粉碎后的粮食拌入糟醅中，进行上甑蒸馏，结果导致粮食较干，即使在蒸馏过程中经受高温水蒸汽热作用也难于被糊化，糊化效果较差，糟醅粘性差，表现为散沙状，导致糟醅产酒能力差；

同时由于粮食中存在一定的生杂味道，在蒸馏过程中带入到酒体，影响酒体质量；(采用冷水润粮的方法，在上甑前用自来水或以下的温水进行润粮，为粮食补充水分，但是粮食大吸水量仅为-%，此后再打入水至粮食中，粮食也难于吸收，容易出现打入的水溢流出来的现象，结果导致糊化效果一般，糟醅粘性不足，影响微生物对粮食利用；并且，采用冷水润粮，容易导致粮食中存在一股“水、生”味道，当蒸馏时，容易将该杂味带入到酒中，影响酒体质量；因此，提高润粮吸水量，是蒸馏糊化过程的关键影响因素。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

将粗高度葡萄原酒放在密闭容器中静置一段时间，如常温下静置天，使高度葡萄蒸馏酒与原葡萄酒浓液充分融合。再将静置后的粗高度葡萄原酒用层纱布过滤-次，去除固体残渣，过滤所得的澄清溶液就是高度葡萄原酒(高度原酒)，为了酒味更佳，高度葡萄原酒放置一段时间后食用更好，如将高度葡萄原酒放置1年以上或更长时间再食用。本发明由于将酿造酒先制得高度蒸馏酒与原酿造酒浓液，再混合配制，巧妙的去除了酿造酒中的水份和固体残渣，提高了酒精的质量分数，保留了营养物质，使制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成分又提高了酒精度数。

权利要求1.一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。2.据权利要求1所述的一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。