

散酒白酒代加工--报价江苏资讯

产品名称	散酒白酒代加工--报价江苏资讯
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

散酒白酒代加工--报价江苏资讯 e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%- %原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ； e糖化处理 ；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右 ；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入 %- %原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ； 专利名称：养生酒及其配制方法技术领域：本发明属于养生酒及其配制方法。在本发明作出以前，传统的补酒有人参酒、枸杞酒等。它们多以单一的人参或枸杞等补品经用酒简单地浸泡而成。其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用。而且，现有这类酒的制作过程仅为浸泡，缺乏有机作用机理，使滋补品的功力难以在酒中得到充分发挥，不能完全发挥其滋补作用。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。 [] 实施例： [] (I选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞； [] (将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切； [] (往冷却的苦荞里面加入酒曲，按照斤干苦荞添加-克的酒曲的比例添加酒曲，然后搅拌均匀，装入容器里发酵，发酵容器可以用酒池，坛子，水缸等；发酵天以上即得到酒糟； []、抗氧化，清除体内自由基，延缓，预防和、症； []、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑出血、中风有效； []、降、降血糖； [] 竹叶：竹叶有着传统的。有清热除烦，生津的。可治热病烦渴，小儿惊癇，咳逆吐衄，面赤，小便短赤，口糜舌等。 []与现有技术相比，本发明具有，降三高之；并能健脾胃，强筋骨 ；对于也有一定的；并且口感柔香，是一种兼具和口感的酒类新品种。 【具体实施方式】 []下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。 [] 实施例： [] (I选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

从上表可以看出，通过本发明得到的桃酒，在透光率、吸光度、酒精度、总酸、Vc、香气种类都有较大的提升。以上所述的具体实施方式，对本发明的目的、技术方案和有益效果进行了进一步详细说明，所应理解的是，以上所述仅为本发明的具体实施方式而已，并不用于限定本发明的保护范围，凡在本发明的精神和原则之内，所做的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。

专利名称：一种高度原酒的制造方法技术领域：本发明专利涉及制酒工艺，尤其是一种高度原酒制造方法。背景技术：酒分为蒸馏酒、酿造酒和配制酒三大类。酿造酒由果品或粮食类植物发酵酿制而成，从而保留了许多植物发酵而成的营养成分，但度数低。蒸馏酒是将酿造酒进一步蒸馏得至，度数高，但基本上失去了酿酒植物的营养成分。配制酒则利用酒精或其它酒与水和香精等混合配制而成，营养成分就更低了；浸泡的配制酒是将果品或等用蒸馏酒或酿造酒浸泡而成，基本上失去了原酿造酒的味道。目前，蒸馏酒度数高，但基本上失掉了原酿造酒的口味和营养成分。