

# 浙江销售原浆--白酒贴牌

产品名称	浙江销售原浆--白酒贴牌
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

浙江销售原浆--白酒贴牌 E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体，气体混合原料，得到成品。本发明的有益效果为：1.本发明分两次进料，且每次进料后进行混料，混料更均匀，效果更好；2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启开口，使得原料从原料罐中注入到调酒箱内，无需人工操作，节约了人工成本，提高了生产效率；[]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。一种弱碱性白酒及其酿造方法【专利说明】一种弱碱性白酒及其酿造方法[]技术领域[]本发明涉及一种白酒及其酿造方法，主要涉及一种以葡萄为原料制得的弱碱性白酒及其酿造方法。【背景技术】[]人们生活中饮用的白酒，其生产工艺主要是由粮食做原料酿造加工而成，具有以下不足：一是浪费了大量的粮食；二是粮食发酵蒸馏白酒的营养成分不及葡萄发酵酒的营养成分高；三是粮食蒸馏白酒中含有较高的对有害的，杂醇油等物质。白酒中杂醇油含量不合理是由于生产工艺控制不当，微生物异向发酵生产的杂醇油过高，因此学者们主要从酿造工艺上来降低基酒中杂醇油的含量，目前研究表明，降低白酒中杂醇油的方法主要是适当减少量，如量水用量、用糠量、投粮量、发酵力、糖化力和蛋白分解力等多因素调控有可能有效地降低杂醇油的生成量，还有研究通过改变发酵过程中的温度、pH、氧气含量等发酵条件控制白酒中醇含量，此外，也有学者根据蛋白含量选择优质原料用以酿醇含量适当的白酒。如专利CN103571729A采用阴离子树脂降酸和超声波处理除去杂醇油的方法对浸泡型青梅酒进行处理，但由于白酒发酵过程相当复杂，发酵过程中杂醇油的生成调控仍需要深入研究。糯米和桃汁的重量比为： $\sim$ 。在发酵过程中，桃汁和糯米之间的重量比关系对品质具有一定的影响。实践过程中发现，当糯米和桃汁的重量比达到： $\sim$ 时，发酵桃汁混合液(即第二滤液所成的桃酒品质佳。步骤(中发酵后h的桃汁的温度为 $\sim \pm$ 。将桃汁的温度控制在 $\sim \pm$ ，一方面可以加速冷却熟糯米，另一方面低温有利于桃酒风味物质的形成。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

【项】.一种五谷白酒，其特征在于，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱-份，

大米-份，小麦-份，糯米-份、玉米-份、乙醇-。根据权利要求所述的五谷白酒，其特征在于，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份、玉米份、乙醇。一种如权利要求或中所述五谷白酒的低温酿造方法，其特征在于，包括以下步骤：)将各组成原料混合后，低温下保藏天以上得一次混合料；)将上述混合料蒸馏，去除混合料中的乙醇得二次混合料；)向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品。

[]在酿酒的时候，酿造好的白酒被装入空瓶中并进行封装，然后再将酒瓶放入酒盒内，后将若干个酒盒置于一个包装箱内，终送入仓库存储或出厂。目前，有些生产企业采用线作业，设置上、下两层车间，上层车间的底部设置有传送带，上层车间为酒盒储藏车间，下层为灌装车间，输送带将酒盒送至下层车间，然后工人将酒盒拿下来，将装好的酒瓶放入酒盒，然后进入下一道工序。这样少需要个人，一个人将酒盒从传送带上拿下来，另一个人装盒，这样费时费力，占用劳动力。