

北京-养生酒定制贴牌--贴牌代加工的需要哪些手续

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 北京-养生酒定制贴牌--贴牌代加工的需要哪些手续 |
| 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 | 贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产 |
| 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

北京-养生酒定制贴牌--贴牌代加工的需要哪些手续 []进一步，在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。 []进一步，在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。 []本发明的有益效果在于： []本发明杨梅酒的酿制方法能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。【具体实施方式】 []本发明一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下： []原料处理：选用汁多核小、新鲜成熟的杨梅，清洗杨梅，除去附着在果实上的泥土、杂物以及残留的农药和微生物，沥干水分，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅，在杨梅大量上市时，能够清洗大量的杨梅，保存杨梅风味和颜色，提高工作效率，为大批量酿造杨梅酒提供条件。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴沈上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴沈末端的搅拌棍观打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。新酿造的白酒，入口暴辣、刺激性强，具有以发酵过程中含硫蛋白等物质降解产生的易挥发硫化物、游离氨与其它低沸点物质为主体的新酒邪杂味，常常需要自然存放数年，使酒体中低沸点物质挥发，以及酒体中各种反应逐渐达到平衡，以新酒味、增加陈酒感。这一过程称为陈化（也叫老熟或陈酿）。但在自然存放过程中必然要积压大量资金、增加设备投资，同时每年有2~3%的酒损，给企业造成巨大的经济损失，已成为各大酒厂亟待解决的重大技术难题

。为此科技工作者进行了大量研究，早期对白酒陈化机理也提出了“缔合说”和“酯化说”等理论，并在此基础上建立了各种物理（光、磁、热、高压、静电催陈等）、化学（催化剂、臭氧化催陈）、生物法等人工催陈方法，这些方法不同程度的对白酒催陈有一定的作用，但物理方法，普遍存在“回生”现象；化学方法又普遍存在添加明令禁止的非发酵过程中产生的物质；而生物方法对高度酒，尤其是高度白酒实现陈化过程较为困难。本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》（轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页），较记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体（形）物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏（即固态蒸馏）制得糟烧（白酒），对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟（熟酒糟）的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，3.根据权利要求书1所述可以是将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和（或）青钠，但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和（或）原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用；黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。