

# 散酒贴牌定制 原浆酒海南供应

产品名称	散酒贴牌定制 原浆酒海南供应
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

散酒贴牌定制 原浆酒海南供应 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。具体实施方式下面结合实施例对本发明作进一步的说明，但对本发明限制的依据。实施例。竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。所述的竹叶酒的制作方法，包括下述步骤：a、将留梗的鲜竹叶洗净，蒸熟，粉碎，冷却，得A品；b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品；E. 二次混料：关闭电机22，开启阀门32，启动高压气泵31，高压气泵31往调酒箱3中注入气体，气体混合白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁。以上所述的仅是本发明的实施例，方案中公知的具体结构及特性等常识在此未作过多描述。应当指出，对于本领域的技术人员来说，在不脱离本发明结构的前提下，还可以作出若干变形和改进，这些也应该视为本发明的保护范围，这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。本申请要求的保护范围应当以其权利要求的内容为准，说明书中的具体实施方式等记载可以用于解释权利要求的内容。新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点刺激物质，都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(臭鸡旦味)，硫醇(的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。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份又提高了酒精度数。)、存放老化按实施例一个月，实施例三个月，实施例二个月的时间，将三例半成品酒分别在室温下存放熟化；)、细滤将各例老熟后的半成品酒分别用微孔藻板过滤器各自过滤一次，弃去滤渣，三例的滤液均再用纤维球过滤器各自过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品酒。对原料及三例酒进行化验引用下列标准GB，冰糖卫生标准；GB，蒸馏酒及配制酒卫生标准；GB.，蒸馏酒及配制卫生标准的分据方法；GB，饮料酒标签标准；GB.-，白酒试验方法；GB.，食品中蔗糖的测定方法；DB/ x.，小曲酒。