## 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。现有技术在酿制米酒过程中,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,但并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l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机各自过滤一次,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。