

高粱酒加盟代理 散装白酒浙江代理

产品名称	高粱酒加盟代理 散装白酒浙江代理
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

高粱酒加盟代理 散装白酒浙江代理 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。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醪质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醪，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠) 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。本实用新型的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本实用新型的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、搅拌桶、、支撑脚、、调速电机、、转动轴、、螺旋搅拌浆叶、、出料口、、传动皮带。具体实施方式以下通过实施例，对本实用新型进行更为详细的说明，但只要在本实用新型的要旨范围内，并不仅限于以下实施例。如图所示，一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶(1)、调速电机(2)、螺旋搅拌浆叶(3)、转动轴(4)组成，其中：转动轴(4)垂直设置在搅拌桶(1)中心，螺旋搅拌浆叶(3)公开号专利公开了一种卧式固态法淡酒精自动连续蒸酒机，其主要的目的是以自动化的设备完成前述步骤六蒸馏的工作。从而提高酿酒效率，增大产能。具体结构如下：包括蒸酒主机、蒸料层、冷凝室和抽气泵；蒸酒主机为蒸酒提供蒸汽，本文中的蒸料层主要有两个效果，一是输送酒醅，二是提供可透过蒸汽的传送带。冷凝室的作用是将蒸馏出的水气冷凝成液态成为道酒。抽气泵的作用是使水气

定向流动。[]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。实施例1一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20份红薯和5份绿豆，混合，用50 的水浸泡30分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取3次，每次提取时间为1~2小时，每次加水量为混合物体积的5倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05~1.20，得提取液；