

怎样白酒贴牌加工自己的产品

产品名称	怎样白酒贴牌加工自己的产品
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌 白酒贴牌:人参酒定制 白酒代加工:人参酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

怎样白酒贴牌加工自己的产品.根据权利要求所述的方法中使用的香精,是提取各种优质陈年白酒的香气在色谱仪上进行分析后,以酒精为载体人工合成,其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类)、配料处理将无腐烂、无霉变、无虫蛀、干燥、生长正常的配料,用清水清洗干净,晾干;)、粗滤先以常规的硅藻土过滤机过滤浸提萃取物,弃去滤渣,然后用离心机按常规操作,离心浸提萃取滤液,除去沉淀和配料沙布袋;)、配半成品按配方比例称取蜂蜜和冰糖,加入与蜂蜜等重量的水与蜂蜜及冰糖混合,加热煮沸,将蜂蜜和冰糖溶化,冷却至室温后,将蜂蜜、冰糖液全部倒入第)步的粗滤液中,拌匀,即为酒的半成品;)、粗滤实施例、,分别先用硅藻土过滤机过滤浸提萃取物,弃去滤渣,然后用转/分钟的离心机离心浸提萃取滤液,除去沉淀和配料沙布袋;)、配半成品实施例、,均各自称取蜂蜜g,冰糖g,加入g水与蜂蜜及冰糖混合,加热煮沸,将蜂蜜和冰糖溶化,冷却至室温后,将蜂蜜、冰糖液分别倒入各例第)步的粗滤液中,拌匀;)、按下表量称取除白酒、蜂蜜、冰糖而外的其它各种配料将实施例、,所称取的配料分别装入三个消毒纱布口袋中,扎紧袋口并加入自备或市售生料酒曲公斤、过滤净水公斤,用手工将缸内醪料搅拌均匀,再用薄膜和箍套将缸口封严即可,并每天快速翻搅次并封严,至天左右醪料全部上浮,天左右醪料再沉至缸底,且醪料水变成茶色时发酵即成熟根据上述的纯粮酿造果香型白酒的制备方法,它包括以下步骤:()分别将原料绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米洗净,晾干,粉碎;然后按照配比混合均匀得到混合料;()将步骤()得到的混合料蒸煮分钟得熟料;()将酒曲、熟料和活化水按照质量比::混合后,在°的温度下,进行发酵,发酵时间为~个月,当发酵液中的悬浮物下沉,产生气体量很少时,发酵完成;将完成发酵的发酵液装甑蒸馏,得到产品

一种酒窖藏酒方法【技术领域】[]本发明涉及酒窖藏酒领域,具体说是一种酒窖藏酒方法

实施例一一种粮食酒半固态酿酒工艺,其特征在于,包括以下步骤:a原料处理;将原料在温水中进行多次清洗,去除原料中的杂质;b润料处理;c蒸料处理;将润料处理后的原料放入到料桶中,料筒底部设置筛板,将原料倒入料筒内的筛板上,所述料桶内设置有多层筛板,填装原料后,原料与上层筛板之间预留有一定的空间,所述预留空间间距为mm;将料桶至于蒸锅中蒸熟;d配曲混合处理;将蒸熟后的原料降温冷却到,将原料进行搅拌均匀后,均布倒在配曲操作台上,至一定高度后,在原料中加入生物曲种,生物曲种的添加量为原料重量的.% ,混合均匀;然后在该层上继续倒上原料,至一定高度后,在原料中加入生物曲种,重复上述操作次,形成层配曲层;e糖化处理;将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理,放置待糖化缸内温度升至- 时,向糖化缸内加入原料中的%的饮用水,搅拌均

匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%-%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层；e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右；发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ；g蒸馏处理 技术实现要素：针对现有技术存在的上述不足，本发明解决的技术问题是：如何提供一种用药更少，实现白酒的多功能检测，并且准确度高、成本低的多功能检测白酒的方法