

生产白酒的利润有多大

产品名称	生产白酒的利润有多大
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

生产白酒的利润有多大【发明内容】[]有鉴于此,本发明的目的在于提供一种杨梅酒的酿制方法,该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.根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法,其特征在于所述酒曲采用小曲

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分又提高了酒精度数 背景技术:白酒酿造在我国有着悠久的酿造历史,在长期的发展过程中形成了一些传统的而且有效的加工工艺,由于过去生产力比较低下,所以长期以来一直采用简单的机械和手工操作进行生产,工人的劳动强度大,随着社会的发展,酒类需求量增加,酿造规模逐步扩大,食品行业标准的完善,也要求酿造操作过实现工艺标准一致化,防止生产现场卫生状况落后导致产品质量不合格,或者生产出的产品质量不稳定 一种米清酒的制作工艺的制作方法【技术领域】[]本发明属于酒制作技术领域,具体涉及一种米清酒的制作工艺 A方看中B方的产品,让B方生产,用A方商标道,对A方来说,这叫OEM;回A方自带技术和设计,让B方加工,这叫ODM;对B方来说,只负责生产加工别人的产品答,然后贴上别人的商标,这叫OBM 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱,按::的重量比将高粱、大米和糯米混合,用 以上茶水浸泡一天,然后依次沥干、上甑蒸煮,得到熟粮;()将所述熟粮摊凉至-,然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀,再凉至室温,然后入池发酵,得到酒醅;()将新鲜黄茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥,然后用超临界CO流体萃取技术萃取,再经分子蒸馏器浓缩,得浸出液;()依次进行蒸馏摘酒,老熟勾兑,得到产品