

白酒贴牌带加工安徽天酿酒业

产品名称	白酒贴牌带加工安徽天酿酒业
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

白酒贴牌带加工安徽天酿酒业 本发明为实现上述目的所采用的技术方案是：一种生粮精细化酿酒工艺，其特征是：将大米、小麦、高粱类生粮进行筛选、清洗净化，按生粮米类与香料重量比例为 加入香料进行粉碎细化，将粉碎好的生料倒入发酵缸中，并按生料与酒曲、净水为 - - 的重量比例

.根据权利要求所述的粮食酒的酿造工艺，其特征在于：密封发酵条件为在- ° C下密封发酵-天 []作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的酒醅出料传送装置上靠近粮糟混合机的位置安装有平料装置 加入氢氧化钠后溶液pH呈碱性，氢氧化钠会和酒中酸、酯、醛等风味物质反应，改变溶液pH，再利用红来将pH改变呈现出来 全文摘要本发明涉及一种固态酿酒粮糟混合设备，其特征是包括粮糟混合机和垂直输送机，粮糟混合机上有加粮管，粮糟混合机下有料仓和润粮机；设置有进糠管和加糠机，在润粮机和加糠机的出料端下设置有打散机、糟糠混合输送机和出料输送机；加粮管和进糠管都连接于垂直输送机，通过进料阀门切换下料通道 近年来，人们曾多次尝试，企图从改变制酒粮食的质量着手，用劣等一些的粗粮来代替可供人们食用的主粮，从而达到既能生产出合格的白酒，以满足人民群众的需要，又能节约主粮的目的 [] (在猕猴桃酒的整个发酵过程中不断翻搅，并不断的补充高度白酒的目的，可以使白酒与猕猴桃果实本身富含的酸类物质结合生成酯类物质，增加酒体的醇香，加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层，防止发酵过程中猕猴桃的部分霉变，比单纯加入防腐剂和化学添加剂防止霉变的效果更好，更加健康环保