

# 绵竹白酒厂家直销 - 厂家供应

产品名称	绵竹白酒厂家直销 - 厂家供应
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

## 产品详情

绵竹白酒厂家直销 - 厂家供应 就产于酒都宜宾市，而“洋河大曲”和“双沟大曲”两大名酒 为了提高酒味的纯净度，可将粉碎成4~6瓣的高粱渣预先进行清蒸处理，在配料前泼入原料量18~20%的40 热水进行润料，也可用适量的冷水拌匀上甑，待圆汽后再蒸10min左右，立即出甑扬冷，再配料。这样，可使原料中的杂味预先挥发驱除。酿制浓香型酒，除了以高粱为主要原料外，也可添加其他的粮谷原料同时发酵。多种原料混合使用，充分利用了各种粮食资源，而且能给微生物提供的营养成分，原料中的有用成分经过微生物发酵代谢，产生多种副产物，使酒的香味、口味更为协调丰满。“高粱香、玉米甜、大米净、大麦冲”是人们长期实践的总结。 []六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀天后将澄清酒液吊包人工过滤，用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤； []七、将过滤好的清酒放入锅内熬制，温度加热至 °C，若酒精度偏高，熬制时间延长； []八、熬制好的酒液冷却至 °C时装瓶。 []所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。 实施例二，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 ° mL，加YI/白酒专用香精.-%，增香剂.-%调和，其味如同郎酒。 实施例三，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 ° mL，加入白酒专用香精YI/.-%，加入陈化剂.-%，加入柠檬酸-%mL后调和，其味同双沟大曲。 权利要求.以白面(玉米、大米、小米、小麦、高粱等从面粉至米粒)和粉碎后的玉米秸秆混合物为原材料。 .以放在地面之上的无色透明塑料袋或白色塑料桶为发酵窖，发酵窖也可架空放置。 .用棉被控温。 全文摘要该发明革新传统白酒酿造技术，以白面(小麦面粉)，粉碎后的玉米秸秆，白酒催化剂为原辅料，以放在地面之上塑料袋为发酵窖，投料到扔糟仅 - 天，三伏天，三九天正常生产，不产黄水，接酒不必截头去尾，酒头高%(V/V)，头遍、二遍酒质无明显差别，出酒率以%(V/V)计% - %，特优酒率%。原浆酒特点不经任何机械设备处理；不经任何调香、调味处理；乙酯、乳酯比例协调；不含、杂醇油；不必贮存；无色晶亮，口感香甜、绵软，无刺激、回味悠长，不上头，不口干，身体舒适，醒酒特别快，并且有营养。酿酒副产物酒糟，是极优质的牲畜饲料。该发明与现有白酒技术比，省去了高温润糝，培菌糖化等工序，节省水、电、燃料、时间、劳动力的投入，提高酒质、出酒率。 【发明内容】 []针对现有技术的不足，本实用新型提供一种结构简单，操作方便，使用效果好的酿酒车间蒸粮排气装置。 [ ]本实用新型的技术方案是这样实现的：一种酿酒车间蒸粮排气装置，包括与蒸汽口I相接通的通气管I，所述的通气管I的另一端与水箱相接通，水箱外侧部设有连接管，连接管上端与通气管 的一端相接通，连接管下端与通气主管道相连通。