

配制酒批发销售 苦荞酒内蒙古加盟

产品名称	配制酒批发销售 苦荞酒内蒙古加盟
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

配制酒批发销售 苦荞酒内蒙古加盟 []、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。本发明涉及酿酒领域，具体涉及一种桃酒的酿制方法。背景技术：桃，也称奇异果，果形一般为椭圆状，早期外观呈绿褐色，成熟后呈红褐色，表皮覆盖浓密绒毛，果肉可食用，其内是呈亮绿色的果肉和一排黑色或者红色的种子。因喜食，故名桃；亦有说法是因为果皮覆毛，貌似而得名，是一种品质鲜嫩，营养丰富，风味鲜水果。桃的质地柔软，口感酸甜。味道被描述为草莓、香蕉、菠萝三者的混合。桃除含有桃碱、蛋白水解酶、单宁果胶和糖类等有机物，以及钙、钾、硒、锌、锶等微量元素和所需种酸外，还含有丰富的C、葡萄酸、果糖、柠檬酸、苹果酸、脂肪。桃贮藏保鲜技术尚不完善，因此人们常将其进行深加工以提高桃的附加值，桃酒就属于这样的深加工范畴。技术实现要素：针对现有设备能耗大，蒸馏效率低下，效果差的问题，本发明提出一种节能的白酒酿造设备。为解决上述问题，本发明通过以下技术方案来实现：一种节能的白酒酿造设备，包括蒸馏甑、加热灶、冷凝结构、集液罐、缓冲罐和真空泵，在蒸馏过程中，蒸馏甑、冷凝腔、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，其特征在于：所述加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，所述冷凝结构包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，所述蒸馏甑的顶部通过回流管连通冷凝管，所述冷凝结构连接集液罐，所述集液罐和所述真空泵之间设有缓冲罐。、本发明的酒，营养、有效成份含量丰富，包含种酸，多种微量元素、。这些成份能增强细胞活力、改善微血管环境，具有双向调节作用。权利要求.养生酒，以白酒为基质，其特征是它含有的有效组份及其含量为酸(共有种)总量-mg/ml酒，赖氨酸-.mg/ml酒，钾-mg/l酒，铁-.mg/l酒，钙-.mg/l酒，锂-.mg/l酒，镁-.mg/l酒，锌-.mg/l酒，铜-.mg/l酒。 []、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

五、发酵：发酵天后，蒸馏得酒。六、蒸馏：将发酵完成之酒醅，发酵完成的酒醅后文称酒醅，用人工

倒入蒸馏锅，蒸馏所得谓之「道酒」。道酒因较具高粱味，必须调兑以改善口感风味。七、再拌曲、再发酵：道酒蒸馏后之高梁渣滓，出锅再加谷壳冷却，再加入曲粉均匀拌和，送进发酵池，进行再发酵天。八、再蒸馏(第二道酒)。

下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述实施例1、在将黄酒酒糟或含有该成份制成的固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒，它的工艺程序是 酒糟(含) 轧碎 密封发酵 加液拌和(香醅等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵母糖化酶水等 发酵 加液拌和(香醅、酒精、水等) 蒸馏 白酒。在上述加液拌和过程中可以加入水或含有酒精的物质、香醅，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醅(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。