寿宴定制进货渠道 苦荞酒新疆招商

产品名称	寿宴定制进货渠道 苦荞酒新疆招商
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

寿宴定制进货渠道 苦荞酒新疆招商 []作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的加水装置包括布置在粮糟混合机内部上侧的若干根水管，该水管经过水泵后与水罐相连。[]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。[]作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的粮食暂存斗的下端出口处安装有定量加粮装置。 []()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；酒坛采用石蜡密封，不仅可保证密封效果，而且酒出窖后容易打开。[]()通过安装隔热隔音门密封窖口，不仅使得窖池更加安静，而且可保证窖池的温度。[]()在窖口开设与窖池连通的通风排水口，这样可通过通风排水口排出窖池的水和使窖池通风。[]在实施过程中，所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与所述纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。这样可在保证窖池的藏酒质量的同时，降低成本、容纳更多的酒坛；其中纵向通道从外至内向窖口上方倾斜°-°，有利于向通风排水口排水，每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜°-°，有利于向纵向通道排水。 3.根据权利要求书1所述可以是将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠，但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用；黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。 浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒，产品型格多样，酒味独特，为我国所特有。浓香型白酒是用泥池发酵，麦曲作糖化剂，采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺，原料入池后，回糟发酵四次，蒸出酒来，扔糟。回糟酒质量，但是产量少，取优率约20%-25%，发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵，高温堆积入池，高温流酒，发酵周期为一个月一次，一次投料，发酵6-7次，其中以三、四轮酒质量，取优率一般在40%左右。由此可见，白酒耗粮多、发酵时间长，成产成本高，价格昂贵。而且随着社会的发展，人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感，而·是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的，这就使得酒逐渐在市场流行，但是因为酒的品质较高，且富含昂贵的药材，所以这类酒一般价格昂贵，难以被一般家庭使用。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车

抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴沈上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴沈末端的搅拌棍观打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

【项】.一种酒窖藏酒方法，其特征在于，它包括以下步骤：()在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；()通过安装隔热隔音门密封窖口；()在窖口开设与窖池连通的通风排水口。.根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与所述纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。.根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道从外至内向窖口上方倾斜°-°。.根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜°-°。.根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：沿所述纵向通道和每一横向通道长度方向一侧或两侧均开设有沟槽，每一横向通道的沟槽与纵向通道的沟槽连通，纵向通道的沟槽与所述通风排水口连接。.根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道的沟槽里设置有纵向管道，每一横向通道的沟槽里设置有一横向管道，每一横向管道与纵向管道连通，纵向管道与所述通风排水口连通，纵向管道与每一横向管道上设置有数个通孔。.根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述通风排水口上设置有密封堵头。.根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述酒坛采用石蜡密封。

[]目前，白酒的醇化过程主要采用人工老熟和陆地储藏和处理来实现。人工老熟处理由于醇化时间较短，水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限，酒的品质一般较差；陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内，让其自然醇化，然而醇化时，窖池内会有黄浆水流出，不容易风干，不能保证白酒在干燥的地方醇化，从而影响了白酒的醇度和口感。