

清香型白酒厂家价格 - 手续齐全

产品名称	清香型白酒厂家价格 - 手续齐全
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

清香型白酒厂家价格 - 手续齐全

适量饮酒舒筋、有益健康。“酵”字还隐含着未成年人不宜饮酒的意思。尽管目前的法律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。全文摘要本发明公开了一种干料清蒸纯粮酒的工艺及设备，它是先将发酵好的基酒料用挤料机把水份挤干，把挤出的水放入酒锅[]内，把挤干的基酒料放在酒锅[]内的蒸莲[]上，对基酒料进行压实，加热至 以上，就可以出蒸馏白酒。该生产工艺的设备是由酒锅[]、冷却水桶[]、输气管[]组成，其特征是圆柱形酒锅[]顶部有圆环形酒锅密封槽[]，酒锅密封槽[]内安装锅盖[]，锅盖[]有酒锅出气口[]，出气口[]上安装有出气口密封槽[]，出气口密封槽[]上安装有酒锅输气管[]与冷却水桶[]内的冷却酒桶[]连接。该制酒工艺及设备制作简单，具有取暖、饲料养殖、制酒同时进行，易于在农村、牧区推广使用。【专利说明】五谷白酒及其酿造方法【技术领域】[]本发明属于生物酿造【技术领域】，尤其涉及一种五谷杂粮白酒及其酿造方法。【背景技术】[]杂粮白酒是以大米、高粱及玉米等为原料，经过原料浸泡—初蒸—水焖—复蒸—摊凉—加曲—培菌—发酵—蒸馏等诸多工艺生产加工而成。现有杂粮白酒的加工生产工艺具有原料利用率低、生产耗能高等问题，这些问题导致杂粮白酒的生产成本居高不下，由于酿酒所需能耗的%以上都集中在蒸煮这一过程中，因此改进蒸煮工艺，降低蒸煮能耗是降低杂粮白酒生产成本的关键。另外，目前的酿酒工艺中，一般都是将玉米与大米同时放入锅中蒸煮，因为玉米、高粱、大米的糊化时间不同，所以待玉米熟透时，大米则因糊化过渡使得米香味道降低，进而致使酿出的白酒馨香度不够。[]针对上述不足，本申请人：研制了一种五谷白酒的酿造方法，已解决上述问题。之意。并且一般送四瓶或八瓶，寓意四平八稳。酒桌上的座次更是主客有别、长幼有序、各地不一，不清楚的需都产于酒都宿迁市。“白酒之都”称号实行动态考评，每三年