

# 白酒代理报价 散装白酒北京供应

产品名称	白酒代理报价 散装白酒北京供应
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

白酒代理报价 散装白酒北京供应 一种猕猴桃酒的酿造方法【技术领域】[]本发明提供了一种猕猴桃酒，尤其涉及一种型猕猴桃酒及其酿造方法，属于酿酒技术领域。【背景技术】[]猕猴桃含有丰富的C、钾、钙、铁、E、碳水化合物、脂肪、蛋白质及所需的酸，营养价值极高，被誉为“水果”。猕猴桃具有很强的抗氧化功能和其含有丰富的膳食纤维，不仅对皱纹、美容具有积极作用，还具有改善疲劳、排毒清肠、降低胆固醇、预防等。猕猴桃果皮部分所含的和矿物质比果肉部分还要丰富倍，食用常常将果皮丢弃，造成较大的营养浪费。如果带皮发酵成猕猴桃酒，就能够完全获得其中的成分。但在实际生产过程中，带皮发酵常常会使酿出的酒体中呈现出苦涩味物质，后期常通过添加糖类物质或者其它食品添加剂成分来调整口感，不仅增加了生产成本，酿制出的猕猴桃酒也不具有原有的纯正和自然口感。步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为8000GB，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。全文摘要本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。其特征是将黄酒酒糟或含该成份制成固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒；或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青钠；或以黄酒酒糟或含该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中不添加原粮和原粮加工而成的物质。本发明大幅度降低了生产成本，节约了原粮资源，提高了酒质质量和黄酒酒糟的利用率。本发明与现有技术相比，具有如下的优点和有益效果：本发明首先引入了糯米酒作为风味添加辅料，以主发酵单独对桃果汁发酵为主，且主发酵的桃原料是经过二次发酵后再辅以糖化糯米醪柔化的产物。其在风味上能够增强桃酒的香气，使得桃酒的香气更加浓郁、突出、典型，并且提高了桃酒的酒精度和VC含量，提高了桃酒的品质。附图说明此处所说明的附图用来提供对本发明实施例的进一步理解，构成本申请的一部分，并不构成对本发明实施例的限定。在附图中：图为本发明结构示意图。附图中标记及对应的零部件名称：-倾倒槽，-分离管。具体实施方式为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白，下面结合实施例和附图，对本发明作进一步的详细说明，本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明，并不对本发明的限定。[]步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。[]步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：- []进一步改进，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。[]上研究表明本发明所选用的原料组分具有如下：[]苦荞：苦荞是集“营养、、”于一体的天然功能食品。我国古籍中关于苦荞麦防病治病的记载。《齐民要术》有“头风畏冷者，以面汤和粉为饼，更令罨出汗，虽数十年亦愈”。《图经本草》有“实肠胃，力”的记载。《本草纲木》

有“降气宽肠磨积滞，消热肿风痛，除白浊血滞，脾积泄泻”的论述。记载苦荞麦性味苦、平、寒，有力、续精神、利耳目、降气宽肠健胃的作用。《植物名实图考》称荞麦“性能消积，俗呼净肠草”。苦荞能、降血糖、降，改善微循环等作用，又称“三降”食品。食疗作用如下：

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

(步骤b)：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；(步骤c)：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；(步骤d)：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；(步骤e)：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。

进液口进入旋转床，并从布液器喷出，再经转子离心雾化。同时，氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床，在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样，白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴，使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触，进行强有力的微观混合和传质，加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质，与白酒自然陈酿过程及环境相似，处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒，相对于现有的白酒陈酿工艺而言，陈酿时间大大缩短了。