

# 原浆酒52度山东白酒厂家 零售价格

产品名称	原浆酒52度山东白酒厂家 零售价格
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

原浆酒52度山东白酒厂家 零售价格 实施例二，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 $^{\circ}$  mL，加 $\mu$ l/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 $^{\circ}$  mL，加入白酒专用香精 $\mu$ l $.-\%$ ，加入陈化剂 $.-\%$ ，加入柠檬酸 $-\%$ mL后调和，其味同双沟大曲。具体实施例方式基酒料分生料发酵和熟料发酵两种，生料发酵过程是把公斤玉米粉碎成 $.-$ 毫米颗粒，粉碎好的玉米加入缸，加水公斤，再加酒曲子 $.-$ 公斤，搅匀进行发酵，用塑料布将缸密封，入缸后小时进行打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室内温度 至 之间。熟料发酵过程是把公斤玉米粉碎成 $.-$ 毫米颗粒，把粉碎好的玉米喷水加湿，同时锅内放水加热，放好蒸莲，锅内水热气上来时，把潮湿的玉米料先洒一层约厘米，等热气再上来时，再洒放一层玉米料，按以上程序一层一层洒放完玉米料，盖上盖加热分钟后，把蒸熟玉米料出锅，降温后放入缸中，加公斤水搅匀，把酒曲子 $.-$ 公斤直接放入缸进行发酵，用塑料布把缸密封，入缸后小时进行次打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室温 至 之间。实施例一种纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米。本实施例的制备方法与实施例相同。以上所述，仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，可轻易想到变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应以所述权利要求的保护范围为准。全文摘要本发明公开了一种磁力转化生产纯粮酒的工艺及设备，它是先将基酒装入反应罐中，再用高压过滤器将罐内的酒液从底部抽上顶部过滤回流再注入罐内，启动电机，使反应罐在磁夹套内高速旋转，用泵将罐内酒液送入冷冻箱内降温至 ，再用泵将冷冻后的酒液送回反应罐内，重复高压过滤器回流冲击、高速旋转反应罐工序，当温度达 $~$ 、罐内压力达 $~$ .kg时停车，即得高粘度白酒。本发明具有生产工艺、设备简单，催化效果好，酒的粘度高、品质好，并能生产出纯粮红酒等优点。它可大大缩短酒的存放时间，提高酒的品质。邀请喝酒有礼节。请人吃饭喝酒一定要给客人留出充裕的时年有余”。