

# 原浆厂家批发 苦荞酒贵州供应

产品名称	原浆厂家批发 苦荞酒贵州供应
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

原浆厂家批发 苦荞酒贵州供应 甘蔗汁的总糖浓度为100g/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。步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。步骤二中，提取温度为80。发酵的前15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、25份红薯和8份绿豆，混合，用55的水浸泡35分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；[]分离、贮存：将控温发酵罐内主发酵所得的杨梅新酒通过输送泵输送到贮酒罐，分离去酒脚，并加入?%原酒，搅拌均匀，在?°C温度下密闭发酵，时间!个月。[]澄清处理：添加ppm娃胶、ppm细粉娃藻土、ppm粗粉娃藻土下胶澄清?天，经过三道过滤工序，得到澄清透亮的酒液。[]破碎、压榨：将沥干的杨梅放入破碎机和压榨机依次进行破碎、榨汁，去除杨梅核，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%，优选的所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。[]发酵：利用输送泵将杨梅汁输送到控温发酵罐内，添加果酒活性干酵母进行发酵，控温发酵罐内的温度在?°C，经?天酒度可达?度。【专利摘要】本发明公开了一种粮食酒的低温酿造方法，包括以下步骤：S取粮食粉-份与乙醇-份混合后，低温下保藏天以上得一次混合料；S将上述一次混合料蒸馏，去除一次混合料中的乙醇得二次混合料；S向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品。本发明采用先低温萃取再发酵低温蒸馏的酿造方式，极大地降低了酿酒能耗，而且保留了粮食的香味，使得酿出的白酒酒香更浓、口感更好。[]()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。步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放2个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存2个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在45度以上，一般在45度-55度之间；另外也可以采

用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。附图说明图为本发明高度酒的自动化蒸馏方法中设备的结构示意图。图为图中传送链面向蒸汽层时的状态示意图。图为图中传送链面向酒气层时的状态示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：说明书附图中的附图标记包括：蒸酒机构、壳体、出料口、出水口、蒸汽层、储水室、加热管、传送链、传送块、支架、限位块、滑架、透气网、翻转板、主动轮、张紧轮、疏料转轮、匀料板、酒气层。