

白酒代理供应商 茶缸酒陕西代理

产品名称	白酒代理供应商 茶缸酒陕西代理
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

白酒代理供应商 茶缸酒陕西代理 一种白酒的配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒口味，而且适中，能被大多数人喜欢。经常服用，可以调节功能，增强体力，提闻睡眠质量，精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点，本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内，本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。本发明涉及酿酒领域，具体涉及一种桃酒的酿制方法。背景技术：桃，也称奇异果，果形一般为椭圆状，早期外观呈绿褐色，成熟后呈红褐色，表皮覆盖浓密绒毛，果肉可食用，其内是呈亮绿色的果肉和一排黑色或者红色的种子。因喜食，故名桃；亦有说法是因为果皮覆毛，貌似而得名，是一种品质鲜嫩，营养丰富，风味鲜水果。桃的质地柔软，口感酸甜。味道被描述为草莓、香蕉、菠萝三者的混合。桃除含有桃碱、蛋白水解酶、单宁果胶和糖类有机物，以及钙、钾、硒、锌、锶等微量元素和所需种酸外，还含有丰富的C、葡萄酸、果糖、柠檬酸、苹果酸、脂肪。桃贮藏保鲜技术尚不完善，因此人们常将其进行深加工以提高桃的附加值，桃酒就属于这样的深加工范畴。专利摘要一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶、调速电机、螺旋搅拌浆叶、转动轴组成，其中转动轴垂直设置在搅拌桶中心，螺旋搅拌浆叶则环固于转动轴上，调速电机通过传动皮带与转动轴的底端相连，搅拌桶一侧下端设置有出料口，底端连接支撑脚。本实用新型的优点和有益效果是、混合搅拌机代替了人工配醅拌料、人工堆料两道工序；、采用本酿酒直立醅粮混合搅拌机代替人工作业，大大减轻了工人的劳动强度，同时可以极大的提高酿酒业的生产效率。作为对上述方案的进一步改进，所述浸润时粮食的堆放厚度为-cm。本发明相比现有技术具有以下优点：本发明中利用高压静电场对粮食原料进行处理，能够改变粮食原料细胞膜的通透性，处理后用蒸馏水处理，能够提高粮食原料吸水率，结合粮食的自身含水率，润粮后的粮食含水量能够达到%以上，进而能够在蒸馏过程中有效促进粮食的糊化作用，经蒸馏糊化后的粮食具有较好的粘性，能够有利于微生物的有效利用，进而提高酿酒质量。粮食糊化作用的好坏，主要取决于粮食的吸水情况，吸水充足则粮食容易受热煮熟，即糊化作用较好，若粮食吸水不足则糊化效果差，内具生心，类似“生饭”，因此，粮食在蒸馏前或蒸馏过程中的吸水情况，决定了糊化效果的优劣；由于在蒸馏过程中，蒸汽温度在 以上，粮食难于从炙热的蒸汽中吸收水分，因此蒸馏前提高粮食水分含量，成为粮食糊化作用的关键。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

分离管管径的从上到下逐渐减小。分离管的管径从上到下逐渐减小能够提升混合液在其内的流速，从而加快散热效率。多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列。位于均匀分散排列的外围的分离管为弧形管。弧形管的设置一方面能够延长混合液的冷却时长，提高冷却效率，一方面能够将混合液中掺杂的熟糯米颗粒被运送分散，防止熟糯米颗粒堆积。

分离管管径的从上到下逐渐减小。分离管的管径从上到下逐渐减小能够提升混合液在其内的流速，从而加快散热效率。多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列。位于均匀分散排列的外围的分离管为弧形管。弧形管的设置一方面能够延长混合液的冷却时长，提高冷却效率，一方面能够将混合液中掺杂的熟糯米颗粒被运送分散，防止熟糯米颗粒堆积。