

原浆酒52度桶装白酒厂家价格 贴牌加盟

产品名称	原浆酒52度桶装白酒厂家价格 贴牌加盟
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度桶装白酒厂家价格 贴牌加盟 专利名称：一种酿制合成白酒的方法技术领域：本发明属生学领域，具体涉及一种酿制合成白酒的方法。白酒，是深受人们尤其是我国人民喜爱的酒类品种。白酒的大特点是酒精含量高，抗寒性强，香、味俱佳，但是生产白酒需要耗费大量的主粮(即可以被人作为主要食用粮的粮食)，有资料表明，我国的白酒产量已超过年产万吨，按两斤粮食酿制一斤白酒计算，我国仅生产白酒的年耗费粮食在万吨，相当于我国亿人口的一个月口粮，这对一个缺粮的来说是何等惊人的数字！因此，限制白酒生产，节约粮食被列为需高度重视急需解决的难题。近年来，人们曾多次尝试，企图从改变制酒粮食的质量着手，用劣等一些的粗粮来代替可供人们食用的主粮，从而达到既能生产出合格的白酒，以满足人民群众的需要，又能节约主粮的目的。遗憾的是，这些努力见；效甚微。另外，从现有的酿制白酒的工艺方法来看，传统的工艺方法通常是选用大麦、小麦、麸皮等原料制成曲，然后选用高粱等原料、粉碎蒸煮后加入曲入缸发酵，发酵后出缸蒸馏形成酒。其关键工艺是发酵，白酒的发酵时间，尤其是优质白酒的发酵时间一般都比较长，如汾酒需一个月左右，茅台酒则需要八次加曲、八次发酵、八次蒸馏，每次发酵一个月，出酒时间为-个月。酿制白酒，尤其是优质白酒的工艺比较复杂、操作要求严格、出酒率较低，稍有不慎，会影响白酒的质量，带来不必要的损失。步骤中，将原料投入筒体中。步骤，将浸泡水注入浸泡池中，为酿酒原料润糝提供温度与水。步骤，将浸泡水逐渐注入筒体内，在注水的过程中转动筒体使酿酒原料能与浸泡水充分混合，注入浸泡水后关闭遮挡板就能使筒体完成封闭。步骤，浸泡的过程中通过转动筒体实现酿酒原料的翻转，由于筒体本身在浸泡池中，由浮力承担筒体的重力，因此转动筒体较为容易，在转动的过程中开启遮挡板，此时透气孔起到进气的作用，酿酒所需的菌群也随空气进入筒体内。步骤，排出浸泡池内的浸泡水，方便在浸泡池中收集原料。步骤，使进料孔朝下，排出浸泡后的原料。本发明与现有技术相比，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。它是利用储存时间越长越好的地球磁引力与酵母发酵相作用的原理，变季节温度为人为控制温度，催化酒体酵母发酵分子快速老化、纯化，粘度变浓。在控制酒精度不变的条件下，用特定的磁引力设备加速旋转代替地球磁场引力的作用，在磁力和受热后压力的共同作用下，降低酒体内对有害物质，形成呈微黄色的高粘度白酒。再结合传统的酿造甜酒时温度转化质变的红色临界点，在特定的温度和时间内，将高粘度白酒转化为血红色的红酒。

(虹县志》记载，隋唐年间“民间雅重儒术，有尚樽杯饮之风”，宋熙

子不胜枚举，如贵州省仁怀市、山西省汾阳市、四川省宜宾市、江[]、本发明五谷白酒的酿造方法，采用高压依据酿酒原料的糊化时间不同进行先后蒸煮，相比现有技术不但降低了能耗，而且保留了大米、

高粱的香味，使得酿出的白酒酒香更浓、口感更好。[]、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg。