

古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 白酒代加工 销售

产品名称	古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 白酒代加工 销售
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

古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 白酒代加工 销售【专利摘要】本发明涉及酒窖藏酒领域，具体说是一种酒窖藏酒方法，它包括在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；通过安装隔热隔音门密封窖口；在窖口开设与窖池连通的通风排水口。本发明采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件；通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇粉kg。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：原料处理：选用杨梅，清洗杨梅，沥干水分；破碎、压榨：将沥干的杨梅进行破碎、榨汁，去除杨梅核；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；分离、贮存：加入~%原酒，搅拌均匀，在~ 温度下密闭发酵；澄清处理；、灌装：调配后的杨梅酒加热至 进行杀菌；本发明能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体，气体混合原料，得到成品。本发明的有益效果为：1.本发明分两次进料，且每次进料后进行混料，混料更均匀，效果更好；2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启开口，使得原料从原料罐中注入到调酒箱内，无需人工操作，节约了人工成本，提高了生产效率；技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：a原料处理；将原料在- 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的条件，从而使得酒的风味物质含量较低。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg

，玉米粉kg，乙醇粉kg。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：原料处理：选用杨梅，清洗杨梅，沥干水分；破碎、压榨：将沥干的杨梅进行破碎、榨汁，去除杨梅核；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；分离、贮存：加入~%原酒，搅拌均匀，在~ 温度下密闭发酵；澄清处理；、灌装：调配后的杨梅酒加热至 进行杀菌；本发明能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在30 -33 之间时，一般发酵时间在15-18天，而如果环境温度在40 左右，发酵时间可能只需要12-14天；