

乔迁之喜定制酒 按照客户要求来做

产品名称	乔迁之喜定制酒 按照客户要求来做
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

乔迁之喜定制酒 按照客户要求来做

就是“酿”；而“米”都变成“酉”了，“良(粮)”也就没有了；剩下泡粮方法包括以下步骤，步骤，开启筒体的阀板，将酿酒原料通过进料孔投入筒体内，然后关闭阀板，并使用者安装桨条在筒体的外壁上；步骤，通过连通浸泡池的进水管向浸泡池内通入浸泡水，如图所示，流动的浸泡水冲刷桨条使筒体旋转，筒体旋转的过程中，浸泡水透过透气孔中进入筒体内浸泡原料，根据筒体的下沉量得知进水量，当进水的重量达到原料的%时，滑动遮挡板到透气孔上方封闭透气孔。S、发酵：将拌好酒曲的原料放入缸内常温发酵-天；S、蒸酒：上甑蒸馏、分段、分层摘酒，按质、分段、分层并坛储存；S、贮藏：按质、分级储存。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述酒曲采用小曲。根据权利要求所述的一种清香型纯粮白酒的酿制方法，其特征在于所述步骤S、原料筛选，选择优质大米或糯米，用安全的山泉水洗净后再浸泡。一种配制浓香型白酒的方法【技术领域】[]本发明涉及一种配制浓香型白酒的方法，属于白酒加工技术领域。【背景技术】[]白酒的标准定义是：以粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而制成的蒸馏酒。按使用的曲分类可分为：大曲酒、小曲酒、麸曲酒。按发酵方法分类可分为：固态发酵白酒、液态发酵白酒。按白酒的香型分类可分为：浓香型白酒、酱香型白酒、清香型白酒、米香型白酒等。白酒为特有的一种蒸馏酒，是世界六大蒸馏酒之一，由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵后经蒸馏而得。优质白酒必须有适当的贮存期。酒度一般都在度以上，度以下为低度酒。白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。白酒中所含的香味物质主要是醇类、酸类、脂类、酮类、芳香族化合物等物质。在微生物的作用下这些物质能实现彼此的相互转化。专利名称：白酒基酒的贮藏熟化方法技术领域：本发明涉及白酒，特别涉及一种白酒基酒的贮藏熟化方法。背景技术：传统白酒的生产除了独特的传统发酵酿制工艺决定其产品质量的本身以外，白酒的贮藏也是提高基础酒质量的一个不可缺少的重要环节。刚蒸馏出来的白酒(也叫基酒)，都爆辣、冲鼻等刺激性较大，必须经过多年贮藏醇化，使发酵和蒸馏过程中难以避免的异味物质在贮藏的过程中发生变化，即老熟，亦叫陈酿。陶坛是传统的贮酒容器，虽然容量较小，但透气性较好，有利于酒体在贮藏过程中的氧化还原作用，有效地增进酒体的醇香，易排出低沸点的杂质等优点。赤水河是长江上游支流，古称大涉水、水、赤河，发源于【项】.一种酿酒车间蒸粮排气装置，包括与蒸汽口()相接通的通气管()，其特征在于：所述的通气管()的另一端与水箱()相接通，水箱()外侧部设有连

接管(), 连接管()上端与通气管 ()的一端相接通, 连接管()下端与通气主管道()相连通。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置, 其特征在于: 所述的通气管()与水箱()活动相连接, 所述的连接管()与通气管 ()活动相连接。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置, 其特征在于: 所述的通气管 ()的另一端与蒸汽口 ()相接通。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置, 其特征在于: 所述的水箱()的顶部与进水管()相接通, 水箱()外侧面上设有出水管(), 出水管()上安装有出水阀()。根据权利要求所述的酿酒车间蒸粮排气装置, 其特征在于: 所述的通气主管道()的端部设有排气口(), 且排气口()位于室外。