

泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 药酒 批发价格

产品名称	泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 药酒 批发价格
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

泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 药酒 批发价格 []、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，乙醇kg。[]实施例二[]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，乙醇kg。全文摘要养生酒，以一度的白酒为基质，含有种酸，多种微量元素和。养生酒的配方为白酒g，竹荪—g，人参g，红枣—g，枸杞g，陈皮g，蜂蜜g，冰糖g。经过配料处理、浸提萃取、粗滤、配半成品、老化、细滤六个步骤配制而成。本发明据道教养生秘方配制而成，金黄清澈，含酸总量达.mg/ml酒。能调节血气、平衡阴阳、增强机能，从而防病治病、抗老防衰、延年益寿、美颜润肤。实施例一一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20份红薯和5份绿豆，混合，用50 的水浸泡30分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取3次，每次提取时间为1~2小时，每次加水量为混合物体积的5倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05~1.20，得提取液；专利名称：新型浓香型高度大曲白酒生产装置的制作方法技术领域：本实用新型属于酿酒领域，尤其涉及一种以高粱、小麦、大麦为主要原料生产浓香型高度大曲白酒的机械装置。背景技术：白酒是以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒，酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，入口绵甜爽净，酒精含量较高，经贮存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。【专利摘要】本发明提供了一种型猕猴桃酒的酿造方法，包括以下步骤：选取自然成熟的猕猴桃，洗净后晾干备用；在干酵母中加入白酒，用白酒将干酵母化开；将猕猴桃带皮破碎后，将果浆移入发酵罐中，加入冰糖并搅拌均匀，然后加入上步骤中化开后的酵母，搅拌均匀后，添加白酒，密封发酵；发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；将猕猴桃酒半成品放入发酵罐中，然后在猕猴桃酒半成品的表面上撒入一层白酒，密封发酵，发酵年后，即制得所述猕猴桃酒。本发明所提供的酿造方法改良了发酵的工艺流程，大化利用了猕猴桃果实本身的营养成分。本发明涉及白酒工艺的酿造设备，尤其涉及一种节能的白酒酿造设备。背景技术：蒸馏工艺、蒸馏设备是酿酒工艺的重中之重。发酵成熟的醅料称之为香醅或酒醅，它含有极复杂的成分，通过蒸馏把酒醅中的酒精、水、醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到酒品，这就是酿酒中蒸馏作业。而现有的酒醅蒸发设备多数用蒸馏塔，其投入成本较高，而且不适合小型企业或个人酿酒使用，现有的蒸馏塔仅适合大型酿酒厂；同时，现有的蒸馏塔工艺、结构较为陈旧，一成不变的设备会使酿酒工艺止步不前，因此，一套、结构新颖的蒸馏设备也是推动

酿酒行业发展的重中之重。