

白酒 白酒贴牌代加工 人参酒 贴牌

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 白酒 白酒贴牌代加工 人参酒 贴牌 |
| 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

.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴末端的搅拌棍打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。白酒

白酒贴牌代加工 人参酒 贴牌 控制白酒首先经前置雾化喷头雾化，再进入陈化器设备，经多嘴喷头将酒液径向分布，进一步雾化成纳米级雾点，缓慢向下移动；与此同时，在陈化器设备中逆向通入温度为15~75 的氧化性气体，流量控制在100~1900L/min/m³之间，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口排出。三例酒的理化检测结果一致。其中，总酸(g/l，以计) > .；总糖(g/ml，以转化糖计) <。色泽淡黄褐色，清澈透明，无悬浮物和沉淀，香气纯正、舒适、协调，口味醇甜、柔和、爽净。经轻工部CMA食品质量监督检测中心检测，其有效成份平均含量为酸总量高达.mg/ml，赖氨酸mg/ml，锂.mg/l，钾mg/l，镁.mg/l，铁.mg/l，锌.mg/l，钙.mg/l，铜.mg/l，C.mg/l，B.mg/l，B.mg/l。制造方法还可以如图2所示，另外还包括以下步骤：步骤f：陈酿，将蒸馏后的白酒在陈酿罐放置一段时间，如在陈酿罐内存放并使之相对密封后存放一年以上，使白酒相对稳定；另外陈酿也可以通过催陈处理实现。步骤g：罐装。另外，陈酿也可以是在罐装后，即在蒸馏完成后将白酒进行罐装，再将罐装后的白酒按存放条件放置一定时间。

[(、酵母预处理工艺：在g安琪高活性干酵母BV中加入等量°白酒，用白酒将其化开均匀。[(、发酵工序：将猕猴桃带皮破碎后，由浓浆泵泵入发酵罐，加入kg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，后向猕猴桃果浆表面添加毫升的°白酒，在°C条件下进行密封发酵天。每隔天

翻搅一次，每次翻搅过后即添加毫升白酒进行表面密封，一共翻搅次。另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以：的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为度，经化验白酒中还包以下成份：钾元素mg/L、硒元素.mg/L、钙元素.mg/L、总氨酸含量mg/L、亚油酸乙酯含量mg/L、四吡嗪含量.mg/L、-醇含量mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为度，经化验白酒中包以下成份：钾元素mg/L、总氨酸含量mg/L、亚油酸乙酯含量mg/L、四吡嗪含量.mg/L、-醇含量mg/L。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的%重量比以上。

实施例3本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(2)高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10Kv.cm-2，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵10天。本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味较长，酒色清亮，杂醇油的含量 0.60g/L以异丁醇、异戊醇计。上面结合具体实施例对本发明进行了示例性描述，显然本发明具体实现并不受上述方式的限制，只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种非实质性的改进，或未经改进将本发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的，均在本发明的保护范围之内。本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。