

人参酒 白酒贴牌 青岛资讯

产品名称	人参酒 白酒贴牌 青岛资讯
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

人参酒 白酒贴牌 青岛资讯【项】.一种苦荞竹叶酒的制作方法，它以苦荞和鲜竹叶为原料，其特征在于：包括如下步骤：(取苦荞淘洗干净，蒸煮；(将蒸煮好的苦荞摊开冷切；(往苦荞里面加入酒曲，搅拌均匀，入容器里发酵天以上得到酒糟；(将酒糟装入甑中蒸馏得到苦荞酒；(取新鲜竹叶洗净，入苦荞酒浸泡个月以上，过滤即得到苦荞竹叶酒。根据权利要求所述苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。根据权利要求或制作出的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：-0.根据权利要求所述的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。本发明涉及生物工程技术领域，具体为一种高度酒的自动化蒸馏方法。背景技术：现有的酒加工步骤为：一、浸泡：将高粱送进泡水池，加水浸泡小时。二、蒸煮：浸泡后之高梁，用锅炉蒸煮。三、冷却：酒醅蒸煮完毕，用输送带送入冷饭机，输送途中加进谷壳，使酒醅不致太黏稠而加速冷却。四、拌曲：将冷却后之搀有谷壳的高粱饭，送进拌曲机，加入颗粒状曲粉，用拌曲机使酒醅与曲粉均匀混合后，倒入发酵池。本发明涉及酒的制作方法技术领域，特别是一种竹叶酒的制作方法。背景技术：利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程。酿酒原料与酿酒容器，是谷物酿酒的两个先决条件。据考古出土距今五千多年的酿酒表明：传说中的黄帝时期、夏禹时代存在酿酒这一行业，而酿酒之起源还在此之前。远古时人们可能先接触到某些天然发酵的酒，然后加以。国内学者普遍认为，龙山文化时期酿酒是较为发达的行业。酿酒原料不同，所用微生物及酿造过程也不一样。酒曲酿酒是酿酒的精华所在。《齐民要术》记载的制曲方法一直沿用至今，后世也有少量的改进。具体实施方式下面结合实施例对本发明作进一步的说明，但对本发明限制的依据。实施例。竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。所述的竹叶酒的制作方法，包括下述步骤：a、将留梗的鲜竹叶洗净，蒸熟，粉碎，冷却，得A品；b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品；技术实现要素：本发明的目的在于提供一种采用杨梅作为原料或主要原料生产白酒的方法，为此本发明采用以下技术方案：一种白酒，所述白酒采用酿造并经蒸馏方法制造而成，所述白酒酿造的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖；所述白酒的酒精度大于等于度，所述白酒还包括以下成份：亚油酸乙酯、总氨酸、-醇。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久。经常服用，可以调节功能，增强体力，提高睡眠质量，精神状态好。实施例3