

# 玻璃茶缸酒 原浆 茶缸酒 低价批发

产品名称	玻璃茶缸酒 原浆 茶缸酒 低价批发
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

[S]将一次发酵物取出摊晾至- °C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内- °C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。[]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。[]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[]进一步，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份、玉米份、乙醇。[]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高等优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。[]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：玻璃茶缸酒 原浆 茶缸酒 低价批发 []步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。[]步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：- []进一步改进，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。[]上研究表明本发明所选用的原料组分具有如下：[]苦荞：苦荞是集“营养、、”于一体的天然功能食品。我国古籍中关于苦荞麦防病治病的记载。《齐民要术》有“头风畏冷者，以面汤和粉为饼，更令罨出汗，虽数十年亦愈”。《图经本草》有“实肠胃，力”的记载。《本草纲目》有“降气宽肠磨积滞，消热肿风痛，除白浊血滞，脾积泄泻”的论述。记载苦荞麦性味苦、平、寒，有力、续精神、利耳目、降气宽肠健胃的作用。《植物名实图考》称荞麦“性能消积，俗呼净肠草”。苦荞能、降血糖、降，改善微循环等作用，又称“三降”食品。食疗作用如下：【专利说明】一种猕猴桃酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种猕猴桃酒。【背景技术】[]现代研究分析，猕猴桃果实含有糖类，蛋白质中酸丰富，蛋白酶十二种，B、C、胡萝卜素以及钙、磷、铁、钠、钾、镁、氯、色素等多种成分。其C含量是等量柑橘中的五至六倍。果肉能止暴渴，解烦热，可调中下气，治骨关节、瘫痪。猕猴桃含有优良的膳食纤维和丰富的抗氧化物质，能够起到清热降火、通便的作用，可以有效地预防和和。[]同时，自动卸粮斗上的粮料落入到粮食暂存斗中再由定量加粮装置控制定量下料落入到粮糟混合机中，与酒糟一起混合，水泵将水罐中的水抽出输送到水管加入到混合料中，后将粮糟混合料通过出料传送装置运输出去。【权利要求】.一种用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，包括酒醅暂存斗(、粮食暂存斗(和粮糟混合机(，其特征在于，所述的酒醅暂存斗 和粮食暂存斗 并排布置，两者上方分别移动布置有酒醅移动斗(和自动卸粮斗(，所述的酒醅暂存斗(的下方水平布置有酒醅出料传送装置(，该酒醅出料传送装置(与粮食暂存斗(下方的粮糟混合机(的一侧相连，所述的粮糟混合机(的另一侧连接有混合输送机(l，所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。本发明与现有技术相比，具有如下的优点和有益效果：本发明首先引入了糯米酒作为风味添加辅料，以主发酵单独对桃果汁发酵为主，且主发酵的桃原料是经过二次发酵后再辅以糖化糯米醪柔化的产物。其在风味上能够增强桃酒的香气，使得桃酒的香气更加浓郁、突出

、典型，并且提高了桃酒的酒精度和VC含量，提高了桃酒的品质。附图说明此处所说明的附图用来提供对本发明实施例的进一步理解，构成本申请的一部分，并不构成对本发明实施例的限定。在附图中：图为本发明结构示意图。附图中标记及对应的零部件名称：-倾倒槽，-分离管。具体实施方式为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白，下面结合实施例和附图，对本发明作进一步的详细说明，本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明，并对本发明的限定。并加入自备或市售生料酒曲公斤、过滤净水公斤，用手工将缸内醪料搅拌均匀，再用薄膜和箍套将缸口封严即可，并每天快速翻搅次并封严，至天左右醪料全部上浮，天左右醪料再沉至缸底，且醪料水变成茶色时发酵即成熟。、醪料发酵成熟后，用机泵或人工将其投入单体节能蒸酒设备内，接着先进行强热值加热蒸馏，出酒后再用中热值加热，当蒸酒即将完毕即出现低于o尾酒时再用强热值加热蒸馏一定时间，直到出现低于o尾酒时即可停止蒸馏。、质量标准：实践证明，在发酵和操作技术娴熟等条件下，采用所述生粮净化、细化与优化和先进的生料酒曲及单体节能蒸酒设备进行综合酿酒，可产色泽透明和无杂质沉淀物，口感醇正、甘爽润和、天然香味，且综合指数超过酒质标准的优质小麦酒(o以上公斤左右，从而实现高粱生粮高产优质酿酒的目的。、醪料下脚料处理：蒸馏产酒结束后，待醪料下脚料基本冷却即打开单体节能蒸酒设备过滤兼排渣两用阀，将剩余醪料水与醪料下脚料进行分离，再将含有低度酒醪料水用于米醋、酱料生产或用于生粮生料再次发酵，并将仅加热过一次含有丰富物质的醪料下脚料直接或经脱水后用于养殖饲料加工配制和直接与青饲料搅拌发酵-天后投喂禽畜、鱼类等。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

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 - 之间时，一般发酵时间在-天，而如果环境温度在 左右，发酵时间可能只需要-天；

1982年日本人竹泽泰平等人在研究加速蒸馏酒熟化的方法时，提出用高压法进行处理〔竹泽泰平等，公开特许公报，昭57-1188(1982)〕。方法是将欲熟化的酒，加入到高压发生器中，加压至100公斤/厘米<sup>2</sup>以上，并称达到500公斤/厘米<sup>2</sup>以上，然后保持一定时间，就可改善酒的质量。作者还指出，在1000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持60分钟以上，或在1500公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持数分钟，可使原酒的刺激性酒味完全消失且可变得醇厚可口。该专利还报导，白兰地在高于500公斤/厘米<sup>2</sup>的压力下处理600分钟，可判断出质量的提高。显然，这种高压处理的方法，虽然效果尚可，能够加速酒的熟化。但压力需达500公斤/厘米<sup>2</sup>甚至达2000公斤/厘米<sup>2</sup>，这就对设备提出了很高的要求，给生产厂带来很大的困难，尤其是中小型工厂是难以达到的。