

白酒 三斤人参枸杞酒 鹰潭资讯

产品名称	白酒 三斤人参枸杞酒 鹰潭资讯
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

技术实现要素：本发明为了解决酒醅铺设不均而导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。意在提供一种即使酒醅铺设不均匀也能充分利用酒醅的高质量蒸酒方法。本发明提供基础方案是：高度酒的自动化蒸馏方法，其中，采用以下设备实施方法，蒸酒机包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，所述蒸酒机构包括壳体和设置于壳体内的蒸汽层、传输层以及酒气层，蒸汽层、传输层以及酒气层自下而上依次排列，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，所述蒸汽层设有储水室与加热管，所述储水室连通进水口与出水口，所述传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，传送机构、疏料转轮以及匀料板自上而下依次设置，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通所述冷凝器，白酒 三斤人参枸杞酒 鹰潭资讯【项】.一种酒窖藏酒方法，其特征在于，它包括以下步骤：()在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；()通过安装隔热隔音门密封窖口；()在窖口开设与窖池连通的通风排水口。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与所述纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道从外至内向窖口上方倾斜 $^{\circ}$ 。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜 $^{\circ}$ 。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：沿所述纵向通道和每一横向通道长度方向一侧或两侧均开设有沟槽，每一横向通道的沟槽与纵向通道的沟槽连通，纵向通道的沟槽与所述通风排水口连接。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道的沟槽里设置有纵向管道，每一横向通道的沟槽里设置有一横向管道，每一横向管道与纵向管道连通，纵向管道与所述通风排水口连通，纵向管道与每一横向管道上设置有数个通孔。根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述通风排水口上设置有密封堵头。根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述酒坛采用石蜡密封。本发明提供了一种型猕猴桃酒的酿造方法，解决了【背景技术】中的不足，该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。[实现本发明上述目的所采用的技术方案为：[一种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；[实施例：[()选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；[()将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切；[()往冷却的苦荞里面加入酒曲，按照斤干苦荞添加-克的酒曲的比例添加酒曲，然后搅拌均匀，装入容器里发酵，发酵容器可以用酒池，坛子，水缸等；发酵天以上即得到酒糟；[、抗氧化，清除体内自由基，延缓，预防和、症；[、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑

出血、中风有效；[]、降、降血糖；[]竹叶：竹叶有着传统的。有清热除烦，生津的。可治热病烦渴，小儿惊癇，咳逆吐衄，面赤，小便短赤，口糜舌等。[]与现有技术相比，本发明具有，降三高之；并能健脾胃，强筋骨；对于也有一定的；并且口感柔香，是一种兼具和口感的酒类新品种。【具体实施方式】[]下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。[]实施例：[]（1）选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；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。发酵成熟的醪料称之为香醪或酒醪，它含有极复杂的成分，通过蒸馏把酒醪中的酒精、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。而现有的酒醪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。粮食糊化作用的好坏，主要取决于粮食的吸水情况，吸水充足则粮食容易受热煮熟，即糊化作用较好，若粮食吸水不足则糊化效果差，内具生心，类似“生饭”，因此，粮食在蒸馏前或蒸馏过程中的吸水情况，决定了糊化效果的优劣；由于在蒸馏过程中，蒸汽温度在 以上，粮食难于从炙热的蒸汽中吸收水分，因此蒸馏前提高粮食水分含量，成为粮食糊化作用的关键。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按：-的重量比例准备原料，如杨梅为Kg，则砂糖为Kg-Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于：，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。

现有技术存在的问题：在蒸料层的进料口处设置有疏料器和自动布料器，疏料器是将酒醪疏松，而自动布料器想达到的效果是让酒醪均匀的分布在输送酒醪的丝网传送带上，但实际的情况是：酒醪在重力的作用下经过转动的轮状的疏料器、竖向往复摆动的板状的自动布料器，再掉落到水平移动的丝网传送带，终较难形成厚度均匀的酒醪，导致的问题：酒醪较薄处，蒸酒主机产生的蒸汽直接透过丝网传送带，不经过酒醪层直接进入冷凝室中，导致出酒质量不高。而假如酒醪过厚，则会导致蒸汽无法充分蒸馏酒醪，蒸馏完成后酒醪中还遗留有较多的酒精。酒醪铺设的不均匀会导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。