

# 古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 古井镇 贴牌加盟

产品名称	古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 古井镇 贴牌加盟
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

本发明一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，如图1所示，该装置包括安装在机架1上的调酒箱3，调酒箱3上安装有高压气泵31，高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管，气管上安装有阀门32；调酒箱3上方安装有原料盘2，原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23，转轴23连接有电机22，原料盘2上焊接有限位圈，限位圈内放置有四个原料罐21，原料罐21上连接有上盖，原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4，引料管4下部插入调酒箱3内，插入调酒箱3内的引料管4上开有开口41，引料管4内滑动连接有活塞杆42，活塞杆42中部开有第二开口43，第二开口43的尺寸大于开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空，活塞杆42底部焊接有滚珠；古井镇原浆酒 三斤人参枸杞酒 古井镇 贴牌加盟 一种猕猴桃酒的酿造方法【技术领域】[]本发明提供了一种猕猴桃酒，尤其涉及一种型猕猴桃酒及其酿造方法，属于酿酒技术领域。【背景技术】[]猕猴桃含有丰富的C、钾、钙、铁、E、碳水化合物、脂肪、蛋白质及所需的酸，营养价值极高，被誉为“水果”。猕猴桃具有很强的抗氧化功能和其含有丰富的膳食纤维，不仅对皱纹、美容具有积极作用，还具有改善疲劳、排毒清肠、降低胆固醇、预防等。猕猴桃果皮部分所含的和矿物质比果肉部分还要丰富倍，食用常常将果皮丢弃，造成较大的营养浪费。如果带皮发酵成猕猴桃酒，就能够完全获得其中的成分。但在实际生产过程中，带皮发酵常常会使酿出的酒体中呈现出苦涩味物质，后期常通过添加糖类物质或者其它食品添加剂成分来调整口感，不仅增加了生产成本，酿制出的猕猴桃酒也不具有原有的纯正和自然口感。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。e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%- %原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ；[]但是杨梅是季节性鲜果，每到月份大量上市，常温下保鲜时间很短，不能挤压，储运困难，常常因采摘、销售不及时发生大批霉烂，加之大量落果、青果不能食用，给种植户带来重大经济损失，根据杨梅的特点，种植户大量发展杨梅酒的生产，但是都处于家庭作坊时酿造工艺，其工艺流程如下：原料、清洗、破碎(压榨、发酵、分离、贮存、澄清处理、调配、和灌装，完成成品酿制。专利名称：八粮液酒酿制方法八粮液酒系利用八种粮食，由糯高粱、大米、糯米、小麦、玉米、黑米、黑糯米、彩色米(或其它)采用高科技酶学新技术结合传统工艺组合成

八粮液酒新工艺。一.八粮液酒应用传统白酒生产工艺，在制曲和强化母糟上应用微生物和酶学技术，在关键技术上革新 改一般麦曲为强化酯化麦曲，即麦曲中参入麦曲有效菌及酯化功能为提高麦曲质量，用量比为 。 强化母糟，由RM-复合香酯液强化母糟。 人工老窖微生物技术。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

优选的，所述加热灶还设有气压平衡网膜，加热灶内水分会挥发，用以平衡加热灶内的气压平衡。优选的，所述蒸馏甑进料口上设有观察部，蒸馏白酒讲究“掐头去尾”，当蒸馏接近尾部，酒蒸汽开始浑浊，观察部可以让人为更好的控制进程。优选的，所述蒸馏甑的侧壁还设有安全阀和压力表，本发明属于减压蒸馏，安全阀和压力表可以时刻观察控制甑内压力，确保蒸馏有效安全的进行。

e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至- 时，向糖化缸内加入原料中的%的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%-原料重量份的饮用水，发酵温度控制在 ；