

白酒 抵账用酒 茶缸酒 代理

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 白酒 抵账用酒 茶缸酒 代理 |
| 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

将粗高度葡萄原酒放在密闭容器中静置一段时间，如常温下静置天，使高度葡萄蒸馏酒与原葡萄酒浓液充分融合。再将静置后的粗高度葡萄原酒用层纱布过滤-次，去除固体残渣，过滤所得的澄清溶液就是高度葡萄原酒(高度原酒)，为了酒味更佳，高度葡萄原酒放置一段时间后食用更好，如将高度葡萄原酒放置1年以上或更长时间再食用。本发明由于将酿造酒先制得高度蒸馏酒与原酿造酒浓液，再混合配制，巧妙的去除了酿造酒中的水份和固体残渣，提高了酒精的质量分数，保留了营养物质，使制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成份又提高了酒精度数。白酒 抵账用酒 茶缸酒 代理【项】.一种五谷白酒，其特征在于，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-。根据权利要求所述的五谷白酒，其特征在于，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。一种如权利要求或中所述五谷白酒的低温酿造方法，其特征在于，包括以下步骤：)将各组成原料混合后，低温下保藏天以上得一次混合料；)将上述混合料蒸馏，去除混合料中的乙醇得二次混合料；)向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品。一种杨梅酒的制作方法【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒，它是将杨梅清洗，加白糖，拌匀备用；同时将糯米洗净，加水浸泡小时，蒸熟，冷却备用；同时将杨梅洗净后用小刀划破，水煮-分钟，冷却过滤去渣，备用；将上述的杨梅水和糯米按-:-的质量比例混合，搅拌均匀，接入总质量.%的活性干酵母进行发酵，发酵时间控制在-天，温度 — ；发酵结束后，原酒经离心机过滤除渣，滤液杀菌后加入到杨梅中，浸泡-天后，压滤弃滤渣，低温灌装。本发明的杨梅酒在夏天饮用能消暑解腻。拉肚子的时候，喝下即可止泄，具有收敛作用。还有消食、除湿、解暑、生津、助消化、御寒、的。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12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口味，而且适中，能被大多数人喜欢。经常服用，可以调节功能，增强体力，提闻睡眠质量，精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点，本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内，本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。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 \quad ；一种弱碱性白酒及其酿造方法【专利说明】一种弱碱性白酒及其酿造方法[]技术领域[]本发明涉及一种白酒及其酿造方法，主要涉及一种以葡萄为原料制得的弱碱性白酒及其酿造方法。【背景技术】[]人们生活中饮用的白酒，其生产工艺主要是由粮食做原料酿造加工而成，具有以下不足：一是浪费了大量的粮食；二是粮食发酵蒸馏白酒的营养成分不及葡萄发酵酒的营养成分高；三是粮食蒸馏白酒中含有较高的对有害的，杂醇油等物质。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品；c、将A品和B品混合均匀，加入华西酒曲，混合均匀，得C品；d、将C品放入容器，加盖，于 \quad 的条件下发酵天，得D品；e、将D品压榨分离，取滤液，往滤液中加入纯净水，密封，得E品；f、将E品放置天，过滤，将滤液密封，得成品。所述步骤a和所述步骤b中将物料冷却至 \quad 。

《本草纲目》中有记载，“ 气味辛平，大寒，无毒；主治：心烦、尿赤、小便不利等。苦竹叶气味苦冷、无毒；主治口、目痛、、中风等。竹叶以夏秋两季采摘嫩叶，晒干、煎水饮；用量到钱”，竹叶还常用于作药粥。据清代曹庭栋名医所编的《老老恒言》记载：“ 竹叶解渴除烦，中暑者宜用竹叶一握，山桅一枚，煎汤去渣下米煮粥，进一、二杯即愈”。《多能鄙事.卷回》：“ 竹叶粥治老人膈上风热，目赤，视而不见物。”