

结婚定制 白酒代理 滁州加盟代理

产品名称	结婚定制 白酒代理 滁州加盟代理
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

【专利说明】一种杨梅酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。【背景技术】[]杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。[]现有技术中，杨梅酒是直接将杨梅浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的杨梅进行清洗，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备 结婚定制 白酒代理 滁州加盟代理 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；本发明涉及一种白酒，具体涉及一种以杨梅为主要原料生产的白酒。背景技术：杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其他材料酿造白酒。新酿造的白酒，入口暴辣、刺激性强，具有以发酵过程中含硫蛋白等物质降解产生的易挥发硫化物、游离氨与其它低沸点物质为主体的新酒邪杂味，常常需要自然存放数年，使酒体中低沸点物质挥发，以及酒体中各种反应逐渐达到平衡，以新酒味、增加陈酒感。这一过程称为陈化（也叫老熟或陈酿）。但在自然存放过程中必然要积压大量资金、增加设备投资，同时每年有2~3%的酒损，给企业造成巨大的经济损失，已成为各大酒厂亟待解决的重大技术难题。为此科技工作者进行了大量研究，早期对白酒陈化机理也提出了“缔合说”和“酯化说”等理论，并在此基础上建立了各种物理（光、磁、热、高压、静电催陈等）、化学（催化剂、臭氧化催陈）、生物法等人工催陈方法，这些方法不同程度的对白酒催陈有一定的作用，但物理方法，普遍存在“回生”现象；化学方法又普遍存在添加明令禁止的非发酵过程中产生的物质；而生物方法对高度酒，尤其是高度白酒实现陈化过程较为困难。发酵处理；糖化处理，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 ；g蒸馏处理。采用本实施例工艺，酒品质较高，出酒率高，酒品醇香温润，具有很好的口感。本发明的说明书被认为是说明性的而非

限制性的，在本发明基础上，本领域技术人员根据所公开的技术内容，不需要创造性的劳动就可以对其一些技术特征做出的一些替换和变形，均在本发明的保护范围内。专利名称：一种固态酿酒粮糟混合设备的制作方法技术领域：本发明涉及轻工业固态或半固态白酒酿造领域的一种粮糟混合设备，具体的说是一种对蒸酒前的酒糟和粮食进行加水、混合、加糠的设备。背景技术：在白酒酿造行业中，蒸馏前的酒糟需要加水、加粮、混合、加糠、混合后，进入酒甑蒸馏。目前，在大多数白酒生产企业中，以上工作都由人工完成，操作工技术水平与体能对进入酒甑的粮糟质量影响较大。因此为提高入甑的粮糟质量，降低操作人员的劳动强度，减少人为因素对白酒质量的影响，酿酒行业一直在寻求以设备代替或辅助人工实现酒糟和粮食混合的方法。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

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²以上，并称达到500公斤/厘米²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²压力下保持60分钟以上，或在1500公斤/厘米²压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米²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²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²甚至达2000公斤/厘米²，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。

.根据权利要求所述的用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，其特征在于：所述的加水装置包括布置在粮糟混合机(内部上侧的若干根水管 ζ ，该水管(经过水泵(后与水罐(相连。根据权利要求所述的用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，其特征在于：所述的酒醅出料传送装置(上靠近粮糟混合机(的位置安装有平料装置(。