

婚宴定制酒 原浆 通辽资讯

产品名称	婚宴定制酒 原浆 通辽资讯
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

婚宴定制酒 原浆 通辽资讯 []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(I,所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。实施例2、在将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠。它现有技术的程序是酒糟 蒸煮 冷却糖化 冷却 加干酵母和青钠 发酵 蒸馏 白酒;或酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 原粮制成的酵母液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2的工艺程序是酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 加干酵母或不含原粮的酵母液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2与现有工艺区别是酒糟液态发酵工艺中不添加原粮和由原粮加工的物质和不添加青钠,但在本工艺中仍可添加食品允许添加的素物质,如酒精等。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。 []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(I,所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。 []目前,白酒的醇化过程主要采用人工老熟和陆地储藏和处理来实现。人工老熟处理由于醇化时间较短,水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限,酒的品质一般较差;陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内,让其自然醇化,然而醇化时,窖池内会有黄浆水流出,不容易风干,不能保证白酒在干燥的地方醇化,从而影响了白酒的醇度和口感。所述的消雾器和填料层均由50 - 200目的蜂窝陶瓷构成。所述的多嘴喷头可以是单嘴喷头或多嘴喷头,只要是能使雾化的酒液均匀地复盖陈化器

圆柱体的上端 $1/3$ - $1/8$ 高度处的整个圆面积即可。所述的陈化器1的内壁、陈化器喷头可以是由金属、合金或表面涂有陶瓷的金属、合金材料制成。本发明提供的一种白酒催陈方法，具体包括如下内容：