

# 白酒抵账用酒 白酒定制 生产厂商

产品名称	白酒抵账用酒 白酒定制 生产厂商
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

白酒抵账用酒 白酒定制 生产厂商 专利摘要一种酿酒直立醅粮混合搅拌机,由搅拌桶、调速电机、螺旋搅拌浆叶、转动轴组成,其中转动轴垂直设置在搅拌桶中心,螺旋搅拌浆叶则环固于转动轴上,调速电机通过传动皮带与转动轴的底端相连,搅拌桶一侧下端设置有出料口,底端连接支撑脚。本实用新型的优点和有益效果是、混合搅拌机代替了人工配醅拌料、人工堆料两道工序;、采用本酿酒直立醅粮混合搅拌机代替人工作业,大大减轻了工人的劳动强度,同时可以极大的提高酿酒业的生产效率。(则环固于转动轴(上,调速电机(通过传动皮带(与转动轴(的底端相连,搅拌桶(一侧下端设置有出料口出,底端连接支撑脚(。使用时,首先启动调速电机(,螺旋搅拌浆叶(开始匀速旋转,然后启动本直立醅粮混合搅拌机两端的糖化培菌料摊凉输送机 and 酒醅料摊凉输送机,这时,糖化培菌料及酒醅料就会以一定比例同时进入搅拌桶(内,由螺旋搅拌浆叶(对其进行搅拌混合后,经出料口(泄出再进入发酵池发酵。由于该酿酒直立醅粮混合搅拌机既要 对糖化培菌料和酒醅料进行充分搅拌混匀,又不能对其造成挤压,还要便于搅拌好的出料,针对这些主要的要求,并遵守以下技术要求:、转速为 $r/min$ ;、搅拌时间达到 $lmin$ ;上述实施例仅为本实用新型的较佳实施例之一,并非以此限制本实用新型的保护范围,故:凡依本实用新型的形状、结构、原理所做的等效变化,均应涵盖于本实用新型的保护范围之内。另外上面的实施例中配料这一步骤,可以采用如下方案:将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀,然后放入相应容器并进行按压,尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份,如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素,所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份,如一种采用杨梅为原料,使杨梅与白砂糖以:的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒,白酒的酒精度为度,经化验白酒中还包括以下成份:钾元素 $mg/L$ 、硒元素. $mg/L$ 、钙元素. $mg/L$ 、总氨酸含量 $mg/L$ 、亚油酸乙酯含量 $mg/L$ 、四吡嗪含量. $mg/L$ 、-醇含量 $mg/L$ ;而在另一种以杨梅为原料获得的白酒,白酒的酒精度为度,经化验白酒中包括以下成份:钾元素 $mg/L$ 、总氨酸含量 $mg/L$ 、亚油酸乙酯含量 $mg/L$ 、四吡嗪含量. $mg/L$ 、-醇含量 $mg/L$ 。优选的,所述冷凝支管在竖直方向上设置分布,避免液化后的酒精等物质在冷凝支管内堆积。优选的,所述回流段的长度为蒸馏甑高度的/,回流段的长度太短不能起到应有的回流作用,太长容易造成蒸馏效率低下。优选的,所述加热灶内注水,底部设有加热温控装置,可以根据酒醪的类型来控制加热灶内水的温度,因为蒸馏甑内物质沸点随着气压的降低而降低,不需要将水加热到沸腾即可进行蒸馏,减少了水分的挥发,降低了能耗。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。本发明属于白酒酿造技术领域，具体涉及一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法。背景技术：白酒主要作为能量的补充，饮用白酒后，产生大量能量，使循环系统发生效应，适当饮酒，可有利于睡眠，刺激胃液分泌和唾液分泌，起着健胃作用，白酒有通风、散寒、舒筋、等，适当饮用白酒能刺激食欲，促进消化液的分泌和血液循环，有利于对有益物质的吸收和代谢，促进身体健康，在白酒的酿造过程中粮食搬入糟醅一同上甑，进行蒸馏过程，其中粮食在蒸馏过程中受热进行糊化作用，在出甑后赋予糟醅粘柔感和肉实感，因此酿造粮食在蒸馏过程中，首先参与了蒸馏取酒过程，粮食中的许多香味成分被蒸馏到酒中，成为酒体中重要香味成分之一，其次参与了蒸馏糊化过程，粮食吸收蒸汽热量进行糊化，为微生物发酵奠定基础。