

# 白酒定制 婚宴酒 苏州批发销售

产品名称	白酒定制 婚宴酒 苏州批发销售
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

白酒定制 婚宴酒 苏州批发销售 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备,其特征就在于润粮机是带式输送机、链板输送机、网链输送机、埋刮板输送机中的一种。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备,其特征就在于打散机的旋转轴上有十字形布置的搅拌棍。 .如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备,其特征就在于加糠机是带式输送机、链板输送机、网链输送机、埋刮板输送机中的一种。步骤,启动加热管,加热储水室中水,产生蒸汽,蒸馏传送机构上的酒醅;启动加热管后,蒸汽蒸腾到传送链面向蒸汽层的一端,膨胀的蒸汽将翻转板推开,蒸汽穿过面向蒸汽层的传送链,聚集到面向酒气层的传送链,当传送块上有足够的酒醅,在酒醅的重压下,滑架下滑,撑杆将翻转板打开,蒸汽就可以通过透气网加热酒醅,当传送块上的酒醅量不足,或者没有,那么酒醅的重量只能使滑架下移一小段或者滑架不动,那么翻转板只会开一个小口或者封闭,就只有少量的蒸汽或者没有蒸汽闯过透气网。蒸出的酒精和水气的混合物会进入冷凝器中冷凝成酒。白酒的香型又分为酱香型、清香型、浓香型、米香型、凤香型、兼香型、其它香型;按酒度的高低又分为高度白酒,和低度白酒。本实用新型是一种浓香型高度大曲白酒的生产装置,该装置以粉碎机、生料拌料机、蒸煮器、熟料拌料机、发酵窖、罐式连续蒸酒机为设备,以高粱、小麦、大麦、酒糟、稻壳、自制酒曲、自制酒母为原料,通过原料粉碎、生料拌料、蒸煮糊化、冷却后熟料拌料、入窖发酵、蒸酒、灌装等工序制得成品。该装置具有操作工艺简单、发酵条件温和、无污水废气排放、产品浓香型高度大曲白酒质量好,适合各类人群饮用等优点。制造方法还可以如图所示,另外还包括以下步骤:步骤f:陈酿,将蒸馏后的白酒在陈酿罐放置一段时间,如在陈酿罐内存放并使之相对密封后存放一年以上,使白酒相对稳定;另外陈酿也可以通过催陈处理实现。步骤g:罐装。另外,陈酿也可以是在罐装后,即在蒸馏完成后将白酒进行罐装,再将罐装后的白酒按存放条件放置一定时间。 []为了克服传统酿造过程中存在的不足,本发明改良部分工艺流程。前期先用高度白酒将酵母化开,不仅在发酵前对酿造酵母进行驯化,通过酵母自溶作用,使酵母细胞在整个发酵过程中自身释放出多糖和多肽类物质来改善酒体品质,并且还能够将酵母自身的物质带入到发酵酒体中,柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质,使酒体口感更加饱满圆润。带皮猕猴桃加酵母进行的发酵处理过程中,保证猕猴桃果实中全部营养物质都能进入到发酵液中,融入猕猴桃皮的营养成分,增加酒体功能;在整个发酵的过程中不断翻搅,并不断的补充白酒,加入的白酒可以与猕猴桃酸类物质结合生成酯类物质,使整个酒体香味醇厚,加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层,防止在发酵过程中猕猴桃的霉变,不用添加化学添加剂防止霉变,一举多得。 []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。