

泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 茶缸酒 公司定制

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 茶缸酒 公司定制 |
| 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

泡制杨梅专用酒 三斤人参枸杞酒 茶缸酒 公司定制 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。【专利摘要】本发明公开了一种粮食酒的低温酿造方法，包括以下步骤：S取粮食粉-份与乙醇-份混合后，低温下保藏天以上得一次混合料；S将上述一次混合料蒸馏，去除一次混合料中的乙醇得二次混合料；S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。本发明采用先低温萃取再发酵低温蒸馏的酿造方式，极大地降低了酿酒能耗，而且保留了粮食的香味，使得酿出的白酒酒香更浓、口感更好。技术实现要素：本发明为了解决酒醅铺设不均而导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。意在提供一种即使酒醅铺设不均匀也能充分利用酒醅的高质量蒸酒方法。本发明提供基础方案是：高度酒的自动化蒸馏方法，其中，采用以下设备实施方法，蒸酒机包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，所述蒸酒机构包括壳体和设置于壳体内的蒸汽层、传输层以及酒气层，蒸汽层、传输层以及酒气层自下而上依次排列，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，所述蒸汽层设有储水室与加热管，所述储水室连通进水口与出水口，所述传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，传送机构、疏料转轮以及匀料板自上而下依次设置，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通所述冷凝器，本发明和现有桃酒的酿制方法不同，首先引入了糯米酒作为风味添加辅料，以主发酵单独对桃果汁发酵为主，且主发酵的桃原料是经过二次发酵后再辅以糖化糯米醪柔化的产物。其在风味上能够增强桃酒的香气，使得桃酒的香气更加浓郁、突出、典型，并且提高了桃酒的澄清度、色度、酒精度和VC含量，使得桃酒典型性增强，从各方面提高了桃酒的品质。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；选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%）?3：包装材料（盒子，瓶子，盖子，胶帽，包装等）可由客户提供设计素材，我方安排印刷制作，我方灌装生产?4：厂家发货，安全到达收货地址?贴牌酒：这类酒主要是提供酒，包装及其他由客户自己确定，在酿造工艺和配方，酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。?定制酒流程：

定制酒由酒水定制和外包装定制组成。所以定制酒的价格由两部分组成：第一部分：材料费用（设计，标签费用，盒子费用，瓶子，盖子，胶帽，包装费用等）第二部分：酒水费用（散装酒的价格，按照厂价销售）定制酒流程概要：1：联系客服，约定日期来厂考察，选择您中意的酒质2：选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%），厂家设计样稿（免费），可免费申请私有注册商标