

婚宴定制酒 散酒 锦州厂商电话

产品名称	婚宴定制酒 散酒 锦州厂商电话
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 散酒 锦州厂商电话 步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为8000G，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。[]、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。2)向待发酵原料中加入3A分子筛粉末，在30-38℃下进行通氧、超声发酵5-8天后，然后在温度45-60℃和外加电场的作用下继续通氧发酵10-12天，发酵结束后，然后经蒸馏，陈化、得白酒。优选的，所述浸泡的料液比为1：8-10。优选的，所述初蒸采用150-180℃的蒸汽蒸40-50min。优选的，所述焖粮采用5-10Mpa的压力焖20-30min。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c，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(。甘蔗汁的总糖浓度为100g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。步骤二中，提取温度为80℃。发酵的前15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、25份红薯和8份绿豆，混合，用55℃的水浸泡35分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；[]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(l，所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。