

苦荞酒 高粱酒 廊坊资讯

产品名称	苦荞酒 高粱酒 廊坊资讯
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

本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，苦荞酒 高粱酒 廊坊资讯 《本草纲目》中有记载，“ 气味辛平，大寒，无毒；主治：心烦、尿赤、小便利不利等。苦竹叶气味苦冷、无毒；主治口、目痛、中风等。竹叶以夏秋两季采摘嫩叶，晒干、煎水饮；用量到钱”，竹叶还常用于作药粥。据清代曹庭栋名医所编的《老老恒言》记载：“ 竹叶解渴除烦，中暑者宜用竹叶一握，山桅一枚，煎汤去渣下米煮粥，进一、二杯即愈”。《多能鄙事·卷回》：“ 竹叶粥治老人膈上风热，目赤，视而不见物。”【发明内容】[]有鉴于此，本发明的目的在于提供一种杨梅酒的酿制方法，该杨梅酒的酿制方法能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。[]为了达到上述目的，本发明一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：[]原料处理：选用汁多核小、新鲜成熟的杨梅，清洗杨梅，除去附着在果实上的泥土、杂物以及残留的农药和微生物，沥干水分；[]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。步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按：-的重量比例准备原料，如杨梅为Kg，则砂糖为Kg-Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于：，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。[]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。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

[]在酿酒的时候，酿造好的白酒被装入空瓶中并进行封装，然后再将酒瓶放入酒盒内，后将若干个酒盒置于一个包装箱内，终送入仓库存储或出厂。目前，有些生产企业采用线作业，设置上、下两层车间，上层车间的底部设置有传送带，上层车间为酒盒储藏车间，下层为灌装车间，输送带将酒盒送至下层车间，然后工人将酒盒拿下来，将装好的酒瓶放入酒盒，然后进入下一道工序。这样少需要个人，一个人将酒盒从传送带上拿下来，另一个人装盒，这样费时费力，占用劳动力。

3.本发明利用凸轮轨道和第二凸轮轨道的高度差，使得初次进料多于二次进料，与单独使用凸轮轨道进行加料相比，避免了由于初次进料时原料在引料管内产生挂壁现象导致的初次进料量小于二次进料的量，使得两次加料的量相同，配制更。进一步，所述活塞杆底部连接有滚珠。利用滚珠能减少活塞杆和凸轮轨道、第二凸轮轨道的摩擦力，减少凸轮轨道、第二凸轮轨道和活塞杆的磨损。