

白酒定制 白酒代理 黄山现货供应

产品名称	白酒定制 白酒代理 黄山现货供应
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 白酒代理 黄山现货供应 【专利说明】一种杨梅酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。【背景技术】[]杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。[]现有技术中，杨梅酒是直接将其浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的杨梅进行清洗，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备(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(I—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(和酒醅料摊凉输送机(，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(I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合，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。如图为本实用新型原理示意图。具体实施方式·以下结合附图进一步说明使用该新型装置生产浓香型高度大曲白酒佳实施例的具体内容I、将配方量的高粱通过设置于粉碎机I上的进口、小麦通过进口、大麦通过进口送入粉碎机I粉碎成直径为毫米左右的颗粒，粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。、将粉碎后的高粱、小麦、大麦颗粒通过设置于粉碎机I和生料拌料机间的输送机送入生料拌料机，通过设置于生料拌料机上的进口送入酒糟、进口送入水，将五种原料混和均匀，保持疏松。、然后将混合料通过设置于生料拌料机和蒸煮器间的输送机送入蒸煮器，通过设置于蒸煮器上的进口送入蒸汽，利用蒸煮使淀粉糊化，蒸煮温度在-°C之间，蒸煮时间为-分钟，蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中，在发酵阶段，将所需要添加的白酒等量分为六份，首先向发酵罐中添加一份进行表面密封，然后密封发酵五天后打开发酵罐翻搅一次，再加入一份白酒继续密封发酵，一共翻搅五次。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中在猕猴桃酒半成品的表面上撒入.c m厚的白酒。如图为本实用新型原理示意图。具体实施方式·以下结合附图进一步说明使用该新型装置生产浓香型高度大曲白酒佳实施例的具体内容I、将配方量的高粱通过设置于粉碎机I上的进口、小麦通

过进口、大麦通过进口送入粉碎机I粉碎成直径为毫米左右的颗粒，粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。、将粉碎后的高粱、小麦、大麦颗粒通过设置于粉碎机I和生料拌料机间的输送机送入生料拌料机，通过设置于生料拌料机上的进口送入酒糟、进口送入水，将五种原料混和均匀，保持疏松。、然后将混合料通过设置于生料拌料机和蒸煮器间的输送机送入蒸煮器，通过设置于蒸煮器上的进口送入蒸汽，利用蒸煮使淀粉糊化，蒸煮温度在- °C之间，蒸煮时间为-分钟，蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。【具体实施方式】[]下面将详细说明本发明，在此本发明的示意性实施例以及说明用来解释本发明，对本发明的限定。[]本发明的酒窖藏酒方法，它包括以下步骤：(1)在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，酒窖可挖掘在地下-米，温度和湿度是常年稳定的，有利于酒的醇化，且地下完全避光，而且人来回走动的机会较少，可以酒安静地沉淀；同时，选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件。