

白酒原浆结婚定制贴牌

产品名称	白酒原浆结婚定制贴牌
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

白酒原浆结婚定制贴牌步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放2个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存2个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在45度以上，一般在45度-55度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱粉kg，大米粉kg，糯米粉kg，小麦粉kg，玉米粉kg，乙醇粉kg。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤中，所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：原料处理：选用杨梅，清洗杨梅，沥干水分；破碎、压榨：将沥干的杨梅进行破碎、榨汁，去除杨梅核；发酵：利用输送泵将杨梅汁输送到控温发酵罐内，添加果酒活性干酵母进行发酵；分离、贮存：加入~%原酒，搅拌均匀，在~温度下密闭发酵；澄清处理；、灌装：调配后的杨梅酒加热至进行杀菌；本发明能够快速，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。)、存放老化将半成品酒在室温下存放-个月，使之老熟定性；)、细滤将老熟后的半成品酒用微孔薄板过滤机过滤，弃去滤渣，滤液再用纤维球过滤器过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品。实施例用三种不同的配方量配制酒的比较。)、配料处理将无腐烂、无霉变、无虫蛀、干燥、生长正常的配料，用清水清洗干净，晾干；)、粗滤先以常规的硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用离心机按常规操作，离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品按配方比例称取蜂蜜和冰糖，加入与蜂蜜等重量的水与蜂蜜及冰糖混合，加热煮沸，将蜂蜜和冰糖溶化，冷却至室温后，将蜂蜜、冰糖液全部倒入第)步的粗滤液中，拌匀，即为酒的半成品；[]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。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30 - 33 之间时，一般发酵时间在15-18天，而如果环境温度在40 左右，发酵时间可能只需要12-14天；其中，酸其有种，每种酸含量的平均值分别列于下表本发明具有如下特点、本发明据道家养生秘方配制而成，金黄清澈，沁人心脾，养心。具有防病治病、抗老防衰、延年益寿、美颜润肤的。、本发明通过调节血气、平衡阴阳、增强肠胃濡动、滋润肝，使达到阴平阳秘，从而增强吸收、排泄体内废物、提高机能，因而，具有多方面的综合滋补功能。