

寿宴定制 原浆 人参枸杞酒 专业供应

产品名称	寿宴定制 原浆 人参枸杞酒 专业供应
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

[]本实用新型在具体使用的时候：上层车间为酒盒和包装盒储藏车间，下层为白酒灌装车间，灌装好的酒瓶从水平传送带传送过来，车间工人将酒瓶放置在第二工作台上，酒瓶放置在通孔的正下方，酒盒从倾斜输送带上下来直接落入通孔中，通孔的底部设置有挡板，通孔的上部设置有倾斜挡板，确保酒盒不会翻转，同时也确保酒盒从通孔中落下，直接罩在酒瓶的外部，该酒盒是上部无开口下部有开口的酒盒，工人将底部盖上盖子，将包装好的酒放置在第二水平传送带，接着进行下一道工序。寿宴定制 原浆 人参枸杞酒 专业供应)、粗滤实施例、分别先用硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用转/分钟的离心机离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品实施例、均各自称取蜂蜜g，冰糖g，加入g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、冰糖液分别倒入各例第)步的粗滤液中，拌匀；)、按下表量称取除白酒、蜂蜜、冰糖而外的其它各种配料将实施例、所称取的配料分别装入三个消毒纱布口袋中，扎紧袋口。将三个装有不同量的混合配料的布袋分别放入三个酒缸中，按下表所指示向每一只酒缸中倒入不同酒精度的优质高粱白酒各g，密封每个酒缸口，均浸提萃取天，其间分别翻动每个酒缸若干次，翻动次数列于下表 高度酒的自动化蒸馏方法，采用如图、图以及图所示的设备实施，该设备为蒸酒机，包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，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，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，传输层位于蒸汽层之上，酒气层位于传输层之上，蒸汽层设有储水室与加热管，储水室连通进水口与出水口，传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，匀料板位于传送机构之上，疏料转轮位于匀料板之上，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通冷凝器，传送机构包括传送链、主动轮与张紧轮，传送链包括若干链接的传送块，传送块包括支架、与支架内壁滑动连接的滑架、透气网、固定于支架内壁的限位块以及翻转板，滑架的远端固定有撑杆，滑架的近端与限位块之间设置有弹性复位件，透气网密封滑架的外侧，翻转板转动连接于支架的内壁，翻转板与支架间连接有第二弹性复位件，弹性复位件为压簧，第二弹性复位件为扭簧。 技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：a原料处理；将原料在- 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的

条件，从而使得酒的风味物质含量较低。【专利摘要】本发明涉及酒窖藏酒领域，具体说是一种酒窖藏酒方法，它包括在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；通过安装隔热隔音门密封窖口；在窖口开设与窖池连通的通风排水口。本发明采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；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；通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度。本发明涉及一种白酒，具体涉及一种以杨梅为主要原料生产的白酒。背景技术：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。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

技术实现要素：本发明的目的是针对现有的问题，提供了一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法。本发明是通过以下技术方案实现的：一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法，在浸润前将酿酒原料置于高压静电装置中处理，处理条件为：场强-kV，处理时间为-分钟。作为对上述方案的进一步改进，所述酿酒原料为高粱。在实际生产上，上甑前对酿造粮食主要采取两种方式处理：(直接将粉碎后的粮食拌入糟醅中，进行上甑蒸馏，结果导致粮食较干，即使在蒸馏过程中经受高温水蒸汽热作用也难于被糊化，糊化效果较差，糟醅粘性差，表现为散沙状，导致糟醅产酒能力差；同时由于粮食中存在一定的生杂味道，在蒸馏过程中带入到酒体，影响酒体质量；(采用冷水润粮的方法，在上甑前用自来水或以下的温水进行润粮，为粮食补充水分，但是粮食大吸水量仅为-%，此后再打入水至粮食中，粮食也难于吸收，容易出现打入的水溢流出来的现象，结果导致糊化效果一般，糟醅粘性不足，影响微生物对粮食利用；并且，采用冷水润粮，容易导致粮食中存在一股“水、生”味道，当蒸馏时，容易将该杂味带入到酒中，影响酒体质量；因此，提高润粮吸水量，是蒸馏糊化过程的关键影响因素。

.如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于糟糠混合输送机是螺带输送机、螺旋输送机、间断叶片输送机中的一种，其出料端有十字形布置的搅拌棍。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于出料输送机是带式输送机、链板输送机、网链输送机、埋刮板输送机中的一种。全文摘要本发明涉及一种固态酿酒粮糟混合设备，其特征是包括粮糟混合机和垂直输送机，粮糟混合机上有加粮管，粮糟混合机下有料仓和润粮机；设置有进糠管和加糠机，在润粮机和加糠机的出料端下设置有打散机、糟糠混合输送机和出料输送机；加粮管和进糠管都连接于垂直输送机，通过进料阀门切换下料通道。本发明的积极效果是本发明因为具有上述结构，使得本发明具有粮、酒糟、水和糠比例准确、混合均匀、占地面积少、劳动强度低的特点。