

# 配制酒 古井镇原浆酒 驻马店资讯

产品名称	配制酒 古井镇原浆酒 驻马店资讯
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

配制酒 古井镇原浆酒 驻马店资讯 专利名称：新型浓香型高度大曲白酒生产装置的制作方法技术领域：本实用新型属于酿酒领域，尤其涉及一种以高粱、小麦、大麦为主要原料生产浓香型高度大曲白酒的机械装置。背景技术：白酒是以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒，酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，入口绵甜爽净，酒精含量较高，经贮存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。[ ]但是杨梅是季节性鲜果，每到月份大量上市，常温下保鲜时间很短，不能挤压，储运困难，常常因采摘、销售不及时发生大批霉烂，加之大量落果、青果不能食用，给种植户带来重大经济损失，根据杨梅的特点，种植户大量发展杨梅酒的生产，但是都处于家庭作坊时酿造工艺，其工艺流程如下：原料、清洗、破碎(压榨、发酵、分离、贮存、澄清处理、调配、和灌装，完成成品酿制。三例酒的理化检测结果一致。其中，总酸(g/l，以计) > .；总糖(g/ml，以转化糖计) < .。色泽淡黄褐色，清澈透明，无悬浮物和沉淀，香气纯正、舒适、协调，口味醇甜、柔和、爽净。经轻工部CMA食品质量监督检测中心检测，其有效成份平均含量为酸总量高达.mg/ml，赖氨酸mg/ml，锂.mg/l，钾mg/l，镁.mg/l，铁.mg/l，锌.mg/l，钙.mg/l，铜.mg/l，C.mg/l，B.mg/l，B.mg/l。上述技术方案中，进一步地，所述步骤e中，在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.-之间。采用本发明酿酒工艺，酒品质较高，出酒率高，酒品醇香温润，具有很好的口感。具体实施方式下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明，通过实施例对本发明的具体实施方式进行详细的阐述。实施例一一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：优选的是，所述的白酒酿造工艺，发酵的前10~15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。本发明至少包括以下有益效果：1、本发明将大米、红薯和绿豆作为主要原料，酿造出来的白酒不仅芳香纯正，口感甘润绵软。2、本发明将部分蒸熟粮食混合物重复冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作3~5次，可以在发酵时充分将中的有益物质沁入白酒中，从而使本发明具有良好的降三高作用。现有技术存在的问题：在蒸料层的进料口处设置有疏料器和自动布料器，疏料器是将酒醅疏松，而自动布料器想达到的效果是让酒醅均匀的分布在输送酒醅的丝网传送带上，但实际的情况是：酒醅在重力的作用下经过转动的轮状的疏料器、竖向往复摆动的板状的自动布料器，再掉落到水平移动的丝网传送带，终较难形成厚度均匀的酒醅，导致的问题：酒醅较薄处，蒸酒主机产生的蒸汽直接透过丝网传送带，不经过酒醅层直接进入冷凝室中，导致出酒质量不高。而假如酒醅过厚，则会导致蒸汽无法充分蒸馏酒醅，蒸馏完成后酒醅中还遗留有较多的酒精。酒醅铺设的不均匀会导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。