

古井镇原浆酒 白酒贴牌代加工 古井镇 销售代理

产品名称	古井镇原浆酒 白酒贴牌代加工 古井镇 销售代理
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

[]为了克服传统酿造过程中存在的不足，本发明改良部分工艺流程。前期先用高度白酒将酵母化开，不仅在发酵前对酿造酵母进行驯化，通过酵母自溶作用，使酵母细胞在整个发酵过程中自身释放出多糖和多肽类物质来改善酒体品质，并且还能够将酵母自身的物质带入到发酵酒体中，柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质，使酒体口感更加饱满圆润。带皮猕猴桃加酵母进行的发酵处理过程中，保证猕猴桃果实中全部营养物质都能进入到发酵液中，融入猕猴桃皮的营养成分，增加酒体功能；在整个发酵的过程中不断翻搅，并不断的补充白酒，加入的白酒可以与猕猴桃酸类物质结合生成酯类物质，使整个酒体香味醇厚，加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层，防止在发酵过程中猕猴桃的霉变，不用添加化学添加剂防止霉变，一举多得。古井镇原浆酒 白酒贴牌代加工 古井镇 销售代理 一种猕猴桃酒的酿造方法【技术领域】[]本发明提供了一种猕猴桃酒，尤其涉及一种型猕猴桃酒及其酿造方法，属于酿酒技术领域。【背景技术】[]猕猴桃含有丰富的C、钾、钙、铁、E、碳水化合物、脂肪、蛋白质及所需的酸，营养价值极高，被誉为“水果”。猕猴桃具有很强的抗氧化功能和其含有丰富的膳食纤维，不仅对皱纹、美容具有积极作用，还具有改善疲劳、排毒清肠、降低胆固醇、预防等。猕猴桃果皮部分所含的和矿物质比果肉部分还要丰富倍，食用常常将果皮丢弃，造成较大的营养浪费。如果带皮发酵成猕猴桃酒，就能够完全获得其中的成分。但在实际生产过程中，带皮发酵常常会使酿出的酒体中呈现出苦涩味物质，后期常通过添加糖类物质或者其它食品添加剂成分来调整口感，不仅增加了生产成本，酿制出的猕猴桃酒也不具有原有的纯正和自然口感。包括如下步骤：A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；B. 初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；C. 初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；所述食用糖为砂糖，配料时所述原料与辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于95%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。本发明利用真空泵对设备进行减压处理，从而降低挥发物的沸点，达到减压蒸馏的目的，缓冲罐起到保护作用。优选的，所述冷凝管包括-根冷凝支管，各根所述冷凝支管在首尾处汇合，通过将酒蒸汽分流，加大与冷凝水的接触面积来提高冷凝效率。优选的，所述回流管在蒸馏甑顶部有一段螺旋上升结构的回流段，因为将蒸馏环境气压降低，沸点降低，部分高沸点物质尤其水分也会被带出，该回流段起到

缓冲作用，水分等物质因为沸点较高，容易液化，在回流段液化后返回蒸馏甑，提高酒精浓度。f、将E品放置-天，过滤，将滤液密封，得成品。前述的竹叶酒的制作方法中，所述步骤a和所述步骤b中将物料冷却至-。前述的竹叶酒的制作方法中，所述步骤f中E品的放置温度为-。与现有技术比较，本发明中的鲜竹叶留梗，先蒸熟，后粉碎，在蒸煮的过程中可防止竹叶中的有益成份流失，粉碎后再发酵可助于竹叶中的有益成份进入竹叶酒中，本发明中的鲜竹叶和糯米蒸熟后一起混合发酵，压榨分离后继续熟化，使得竹叶中的有益成份充分浸出，经历发酵和熟化后，竹叶充分发酵，竹叶酒的味道更加香醇、柔和。用本发明制作的竹叶酒，竹叶有益成份含量高，风味好。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

本发明的优点和效果：利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质；使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为；通过调节冷凝系统、酒液、气体温度，在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时，使产生新酒味的低沸点物质也得到了的去除；选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料，创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境，促进了白酒陈化产物的形成。

【专利摘要】本发明提供了一种型猕猴桃酒的酿造方法，包括以下步骤：选取自然成熟的猕猴桃，洗净后晾干备用；在干酵母中加入白酒，用白酒将干酵母化开；将猕猴桃带皮破碎后，将果浆移入发酵罐中，加入冰糖并搅拌均匀，然后加入上步骤中化开后的酵母，搅拌均匀后，添加白酒，密封发酵；发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；将猕猴桃酒半成品放入发酵罐中，然后在猕猴桃酒半成品的表面上撒入一层白酒，密封发酵，发酵年后，即制得所述猕猴桃酒。本发明所提供的酿造方法改良了发酵的工艺流程，大化利用了猕猴桃果实本身的营养成分。