

人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田厂家

产品名称	人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田厂家
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

人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田厂家 其中，所述酿酒原料为高粱；所述浸润用水为蒸馏水，能够提高酿酒口感；所述润粮方法为，在浸润前将酿酒原料置于高压静电装置中处理-分钟后，分次泼入蒸馏水，每泼一次搅拌次，相邻两次泼水之间时间间隔为分钟；所述浸润用水的添加量为粮食重量的%；所述蒸馏水的温度为；所述浸润时粮食的堆放厚度为cm。用现有技术，用相同质量、温度为 的水分两次加入，加入时间间隔为小时，每次泼水后搅拌次，高粱水含量达到%，本实施例中高粱的含水量达到%，蒸馏糊化后粮食晶粒饱满剔透，高粱完全糊化，糟醅质量好，出酒率高。实施例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；.根据权利要求任一项所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于c步骤、封窖后的封窖泥自然干燥至封窖泥水分含量为wt%，然后用薄膜密封。根据权利要求所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于c步骤中所述的薄膜为塑料膜。全文摘要本发明涉及浓香型白酒封窖方法，属于酿酒技术领域。本发明所解决的技术问题是提供了一种浓香型白酒封窖方法，该方法所封窖的窖池密封性强，发酵性能好。本发明浓香型白酒封窖方法包括如下步骤a、酒糟入窖，堆制窖帽，在窖帽的酒糟表面撒曲药，其中，以窖帽的体积计，每立方米撒曲~kg；b、封窖泥加尾水制成柔熟，然后将柔熟的封窖泥覆盖在a步骤撒曲药后的窖帽表面，泼洒适量尾水，将封窖泥刮平、抹光，封窖；c、封窖后的封窖泥干燥，然后用薄膜密封即可。[]作为优选，所述通风排水口上设置有密封堵头。[]作为优选，所述酒坛采用石蜡密封。[]与现有技术相比，本发明具的优点在于：、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。本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，白酒定制白酒OEM选择专业厂家浓香型酱香型多种香型可供你参考，安徽酒厂生产手续齐全，白酒文化氛围浓厚，专业的才是棒的，为客户提供优质的服务。安徽古家百年酒业产品系列丰富大概有多种，为客户提供更多的产品是我们的使命和追求，做好产品质量把

握好产品发展趋势。专业白酒定制，选择安徽古家百年酒业，老品牌值得信赖，产品高大上，客户喜爱，消费者认可。到底什么是专业白酒定制呢？优选的，所述加热灶还设有气压平衡网膜，加热灶内水分会挥发，用以平衡加热灶内的气压平衡。优选的，所述蒸馏甑进料口上设有观察部，蒸馏白酒讲究“掐头去尾”，当蒸馏接近尾部，酒蒸汽开始浑浊，观察部可以让人为更好的控制进程。优选的，所述蒸馏甑的侧壁还设有安全阀和压力表，本发明属于减压蒸馏，安全阀和压力表可以时刻观察控制甑内压力，确保蒸馏有效安全的进行。