

婚宴定制酒 原浆 原浆酒 厂家

产品名称	婚宴定制酒 原浆 原浆酒 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

婚宴定制酒 原浆 原浆酒 厂家、蒸煮结束后，利用晾渣的方法，使料迅速冷却至微生物适宜生长的温度约为 $^{\circ}\text{C}$ — $^{\circ}\text{C}$ 之间，然后通过设置于蒸煮器和熟料拌料机间的输送机将料送入熟料拌料机，通过设置于熟料拌料机上的进口将配方量的酒曲送入、通过进口将配方量的酒母送入并混合均匀，立即通过设置于熟料拌料机和发酵窖间的输送机将料送入发酵窖发酵，入窖时料温控制在 $-^{\circ}\text{C}$ ，入窖的料不需过分压紧，应控制在每立方米容积内装料—公斤，装好后，通过进口送入稻壳在料上盖一层，用窖泥密封，发酵时间为一天，即可结束发酵。、将发酵成熟的料通过设置于发酵窖和罐式连续蒸酒机间的输送机送入罐式连续蒸酒机，通过设置于罐式连续蒸酒机上的进口送入水、进口送入蒸汽进行蒸馏，得到的蒸汽经冷却后成为液态即可得到白酒，根据酒的质量采取掐头去尾的方法将得到的白酒灌装存储，即得成品浓香型高度大曲白酒。方案四：为方案三的优选，步骤，向加热管中通入水蒸气。有益效果：水蒸气的温度较为稳定，产生的水蒸气也就稳定，稳定的水蒸气能使蒸酒过程得到稳定的控制。方案五：为方案四的优选，步骤，酒醅铺设到 $\sim\text{mm}$ 厚度。有益效果：过厚的酒醅在蒸馏时各层间温差较大，过簿导致蒸酒量不足，酒醅厚度是综合考虑蒸酒的量和蒸酒的质之间取的平衡值。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于进料阀门是挡板阀或碟阀中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于粮糟混合机是卧式螺带混合机、瞬间失重粒子混合机、卧式浆叶式混合机中的一种。如权利要求所述的一种酒糟和粮食混合设备，其特征在于料仓容积大于粮糟混合机的物料容积。在使用时，酒糟用行车抓斗或吊斗从上方加入粮糟混合机。需要加入的粮由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口贯通，加糠出料口封闭，这样粮粉就从加粮管进入粮糟混合机。水从进水管进入粮糟混合机。粮食、酒糟和水由粮糟混合机相对旋转的轴上交错设置的多组十字形抄板混合均匀后，开启快开出料阀，混合后的粮糟进入料仓中。润粮机缓慢运行，将料仓中的粮糟输出，足够时间润粮后(润粮是重要的工序之一，只有让粮糟吸水吸足，后面才能顺利发酵，混合后的粮糟经过打散机的旋转轴M上的多组十字形布置的搅拌棍打散后进入糟糠混合输送机。需要加入的糠由垂直螺旋输送机输送到设备顶部，此时进料阀门控制加粮出料口封闭，加糠出料口贯通，这样糠就从进糠管进入糠斗。糠斗下的加糠机根据润粮机的输送量调整速度，确保按一定粮糟比例向糟糠混合输送机中加入糠。糟糠混合输送机的旋转轴沈上的螺旋叶片将粮糟和糠在输送的同时混合均匀，然后由旋转轴沈末端的搅拌棍观打散后进入出料输送机，由出料输送机连续均匀地送去蒸馏工序。本发明涉及生物工程技术领域，具体为一种高度酒的自动化蒸馏方法。背景技术：现有的酒加工步骤为：一、浸泡：将高粱送进泡水池，加水浸泡小时。二、蒸煮：浸泡后之高梁，用锅炉蒸煮。三、冷却：酒醅蒸煮完毕，用输送带送入冷饭机，输送

途中加进谷壳，使酒醅不致太黏稠而加速冷却。四、拌曲：将冷却后之搀有谷壳的高粱饭，送进拌曲机，加入颗粒状曲粉，用拌曲机使酒醅与曲粉均匀混合后，倒入发酵池。制造方法还可以如图所示，另外还包括以下步骤：步骤f：陈酿，将蒸馏后的白酒在陈酿罐放置一段时间，如在陈酿罐内存放并使之相对密封后存放一年以上，使白酒相对稳定；另外陈酿也可以通过催陈处理实现。步骤g：罐装。另外，陈酿也可以是在罐装后，即在蒸馏完成后将白酒进行罐装，再将罐装后的白酒按存放条件放置一定时间。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。下面通过实施例，并结合附图对本发明作进一步描述。图是本发明的实施例结构示意图。图是图的俯视图。图是打散机结构示意图。图是糟糠混合输送机结构示意图。具体实施例方式在图中为垂直螺旋输送机，为加入的粮食，为加粮管，为酒糟，为行车抓斗或吊斗，为进水管，为水，为粮糟混合机，为轴，为抄板，为快开出料阀，为混合后的粮糟，为料仓，为润粮机，为打散机，为糟糠混合输送机，为出料输送机，为混合后的糠糟，为加糠机，为糠斗，为进糠管，为需要加入的糠，为进料阀门，为打散机旋转轴，为搅拌棍，为糟糠混合输送机旋转轴，为糟糠混合输送机螺旋叶片二为糟糠混合输送机搅拌棍。