

# 茶缸酒 抵账用酒 铁岭资讯

产品名称	茶缸酒 抵账用酒 铁岭资讯
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

[(、酵母预处理工艺：在g安琪高活性干酵母BV中加入等量°白酒，用白酒将其化开均匀。[(、发酵工序：将猕猴桃带皮破碎后，由浓浆泵泵入发酵罐，加入kg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，后向猕猴桃果浆表面添加毫升的°白酒，在°C条件下进行密封发酵天。每隔天翻搅一次，每次翻搅过后即添加毫升白酒进行表面密封，一共翻搅次。根据权利要求I所述的一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于所述的输送机(、、)为皮带输送机。根据权利要求I所述的一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于所述的输送机(、)为刮板输送机。专利摘要本实用新型公开了一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，该装置属于酿酒领域；该装置以粉碎机、生料拌料机、蒸煮器、熟料拌料机、发酵窖、罐式连续蒸酒机为设备，以高粱、小麦、大麦、酒糟、稻壳、自制酒曲、自制酒母为原料，通过原料粉碎、生料拌料、蒸煮糊化、冷却后熟料拌料、入窖发酵、蒸酒、灌装等工序制得成品。该装置具有操作工艺简单、发酵条件温和、无污水废气排放、产品浓香型高度大曲白酒质量好，适合各类人群饮用等优点。茶缸酒 抵账用酒 铁岭资讯 白酒的主要成分是乙醇和水，而溶于其中还有数量众多但微量的有机化合物，如醇类、酯类、酸类、缩醛类、醛酮类、芳香族化合物、含氮化合物、呋喃化合物等。醇类是醇甜和助香剂的主要物质来源；酯类是形成酒体香气浓郁的主要因素；酸类是影响白酒的口感和后味；这些微量元素决定着白酒的风格、风味和质量。白酒的主要种类有大曲酒以·大曲为糖化发酵剂；小曲酒以小曲为糖化发酵剂；麸曲酒以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂生产的酒；混曲法酒是大曲和小曲混用所酿成的酒；步骤(中发酵后h的桃汁的温度为~±。实施例一种桃酒的酿制方法，包括以下步骤：(、糯米浸泡蒸煮熟，用发酵h后的桃汁冷却经蒸煮的熟糯米，使熟糯米冷却至~，滤干熟糯米并收集滤液备用，将熟糯米拌曲发酵得糖化糯米醪；(、将滤液发酵h后，加入到糖化糯米醪中静置后固液分离，分离得到第二次滤液；(、将第二次滤液发酵-d后，然后倒灌、去掉酒脚，再进行后发酵，分离酒脚，自然陈酿获得桃酒。糯米和桃汁的重量比为：。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)的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，[(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。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。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在；g蒸馏处理。采用本实施例工艺，酒品质较高，出酒率高，酒品醇香温润，具有很好的口感。本发明的说明书被认为是说明性的而非限制性的，在本发明基础上，本领域技术人员根据所公开的技术内容，不需要创造性的劳动就可以对其中一些技术特征做出的一些替换和变形，均在本发明的保护范围内。

上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。