

泡制杨梅专用酒 白酒代理 白酒定制 现货供应

产品名称	泡制杨梅专用酒 白酒代理 白酒定制 现货供应
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

泡制杨梅专用酒 白酒代理 白酒定制 现货供应 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。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%。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%重量比以上。、本发明的酒，营养、有效成份含量丰富，包含种酸，多种微量元素。这些成份能增强细胞活力、改善微血管环境，具有双向调节作用。权利要求.养生酒，以白酒为基质，其特征是它含有的有效组份及其含量为酸(共有种)总量-mg/ml酒，赖氨酸-.mg/ml酒，钾-mg/l酒，铁-.mg/l酒，钙-.mg/l酒，锂-.mg/l酒，镁-.mg/l酒，锌-.mg/l酒，铜-.mg/l酒。 [](\、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。 技术实现要素：针对现有设备能耗大，蒸馏效率低下，效果差的问题，本发明提出一种节能的白酒酿造设备。为解决上述问题，本发明通过以下技术方案来实现：一种节能的白酒酿造设备，包括蒸馏甑、加热灶、冷凝结构、集液罐、缓冲罐和真空泵，在蒸馏过程中，蒸馏甑、冷凝腔、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，其特征在于：所述加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，所述冷凝结构包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，所述蒸馏甑的顶部通过回流管连通冷凝管，所述冷凝结构连接集液罐，所述集液罐和所述真空泵之间设有缓冲罐。 本发明涉及白酒工艺的酿造设备，尤其涉及一种节能的白酒酿造设备。背景技术：蒸馏工艺、蒸馏设备是酿酒工艺的重中之重。发酵成熟的醪料称之为香醪或酒醪，它含有极复杂的成分，通过蒸馏把酒醪中的酒精、

水、醇、酸类等有效成分蒸发为蒸汽，再经冷却即可得到酒品，这就是酿酒中蒸馏作业。而现有的酒醅蒸发设备多数用蒸馏塔，其投入成本较高，而且不适合小型企业或个人酿酒使用，现有的蒸馏塔仅适合大型酿酒厂；同时，现有的蒸馏塔工艺、结构较为陈旧，一成不变的设备会使酿酒工艺止步不前，因此，一套、结构新颖的蒸馏设备也是推动酿酒行业发展的重中之重。