

药酒 散酒 大连资讯

产品名称	药酒 散酒 大连资讯
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

[]以上对本发明实施例所提供的技术方案进行了详细介绍，本文中应用了具体个例对本发明实施例的原理以及实施方式进行了阐述，以上实施例的说明只适用于帮助理解本发明实施例的原理；同时，对于本领域的一般技术人员，依据本发明实施例，在【具体实施方式】以及应用范围上均会有改变之处，综上所述，本说明书内容不应理解为对本发明的限制。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；药酒 散酒 大连资讯 本发明与现有技术相比，具有如下的优点和有益效果：本发明首先引入了糯米酒作为风味添加辅料，以主发酵单独对桃果汁发酵为主，且主发酵的桃原料是经过二次发酵后再辅以糖化糯米醪柔化的产物。其在风味上能够增强桃酒的香气，使得桃酒的香气更加浓郁、突出、典型，并且提高了桃酒的酒精度和VC含量，提高了桃酒的品质。附图说明此处所说明的附图用来提供对本发明实施例的进一步理解，构成本申请的一部分，并不构成对本发明实施例的限定。在附图中：图为本发明结构示意图。附图中标记及对应的零部件名称：-倾倒槽，-分离管。具体实施方式为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白，下面结合实施例和附图，对本发明作进一步的详细说明，本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明，并对本发明的限定。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。而现有的酒醪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。【项】.一种酒窖藏酒方法，其特征在于，它包括以下步骤：()在安静的、土质硬实的位置挖掘酒窖，酒窖由窖口和窖池组成；()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；()通过安装隔热隔音门密封窖口；()在窖口开设与窖池连通的通风排水口。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与所述纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道从外至内向

窖口上方倾斜 $^{\circ}$ 。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜 $^{\circ}$ 。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：沿所述纵向通道和每一横向通道长度方向一侧或两侧均开设有沟槽，每一横向通道的沟槽与纵向通道的沟槽连通，纵向通道的沟槽与所述通风排水口连接。根据权利要求所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述纵向通道的沟槽里设置有纵向管道，每一横向通道的沟槽里设置有一横向管道，每一横向管道与纵向管道连通，纵向管道与所述通风排水口连通，纵向管道与每一横向管道上设置有数个通孔。根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述通风排水口上设置有密封堵头。根据权利要求至中任意所述酒窖藏酒方法，其特征在于：所述酒坛采用石蜡密封。并加入自备或市售生料酒曲公斤、过滤净水公斤，用手工将缸内醪料搅拌均匀，再用薄膜和箍套将缸口封严即可，并每天快速翻搅次并封严，至天左右醪料全部上浮，天左右醪料再沉至缸底，且醪料水变成茶色时发酵即成熟。醪料发酵成熟后，用机泵或人工将其投入单体节能蒸酒设备内，接着先进行强热值加热蒸馏，出酒后再用中热值加热，当蒸酒即将完毕即出现低于 0 尾酒时再用强热值加热蒸馏一定时间，直到出现低于 0 尾酒时即可停止蒸馏。质量标准：实践证明，在发酵和操作技术娴熟等条件下，采用所述生粮净化、细化与优化和先进的生料酒曲及单体节能蒸酒设备进行综合酿酒，可产色泽透明和无杂质沉淀物，口感醇正、甘爽润和、天然香味，且综合指数超过酒质标准的优质小麦酒(0 以上公斤左右，从而实现高粱生粮高产优质酿酒的目的。醪料下脚料处理：蒸馏产酒结束后，待醪料下脚料基本冷却即打开单体节能蒸酒设备过滤兼排渣两用阀，将剩余醪料水与醪料下脚料进行分离，再将含有低度酒醪料水用于米醋、酱料生产或用于生粮生料再次发酵，并将仅加热过一次含有丰富物质的醪料下脚料直接或经脱水后用于养殖饲料加工配制和直接与青饲料搅拌发酵-天后投喂禽畜、鱼类等。高度酒的自动化蒸馏方法，采用如图、图以及图所示的设备实施，该设备为蒸酒机，包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，蒸酒机构包括壳体和设置于壳体内的蒸汽层、传输层以及酒气层，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，传输层位于蒸汽层之上，酒气层位于传输层之上，蒸汽层设有储水室与加热管，储水室连通进水口与出水口，传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，匀料板位于传送机构之上，疏料转轮位于匀料板之上，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通冷凝器，传送机构包括传送链、主动轮与张紧轮，传送链包括若干链接的传送块，传送块包括支架、与支架内壁滑动连接的滑架、透气网、固定于支架内壁的限位块以及翻转板，滑架的远端固定有撑杆，滑架的近端与限位块之间设置有弹性复位件，透气网密封滑架的外侧，翻转板转动连接于支架的内壁，翻转板与支架间连接有第二弹性复位件，弹性复位件为压簧，第二弹性复位件为扭簧。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

本发明涉及酒的制作方法技术领域，特别是一种竹叶酒的制作方法。背景技术：利用微生物发酵生产含一定浓度酒精饮料的过程。酿酒原料与酿酒容器，是谷物酿酒的两个先决条件。据考古出土距今五千年的酿酒表明：传说中的黄帝时期、夏禹时代存在酿酒这一行业，而酿酒之起源还在此之前。远古时人们可能先接触到某些天然发酵的酒，然后加以。国内学者普遍认为，龙山文化时期酿酒是较为发达的行业。酿酒原料不同，所用微生物及酿造过程也不一样。酒曲酿酒是酿酒的精华所在。《齐民要术》记载的制曲方法一直沿用至今，后世也有少量的改进。

3.本发明利用凸轮轨道和第二凸轮轨道的高度差，使得初次进料多于二次进料，与单独使用凸轮轨道进行加料相比，避免了由于初次进料时原料在引料管内产生挂壁现象导致的初次进料量小于二次进料的量，使得两次加料的量相同，配制更。进一步，所述活塞杆底部连接有滚珠。利用滚珠能减少活塞杆和凸轮轨道、第二凸轮轨道的摩擦力，减少凸轮轨道、第二凸轮轨道和活塞杆的磨损。