

苦荞酒 三斤人参枸杞酒 景德镇资讯

产品名称	苦荞酒 三斤人参枸杞酒 景德镇资讯
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

白酒的香型又分为酱香型、清香型、浓香型、米香型、凤香型、兼香型、其它香型；按酒度的高低又分为高度白酒，和低度白酒。本实用新型是一种浓香型高度大曲白酒的生产装置，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。【项】一种苦荞竹叶酒的制作方法，它以苦荞和鲜竹叶为原料，其特征在于：包括如下步骤：(取苦荞淘洗干净，蒸煮；(将蒸煮好的苦荞摊开冷切；(往苦荞里面加入酒曲，搅拌均匀，入容器里发酵天以上得到酒糟；(将酒糟装入甑中蒸馏得到苦荞酒；(取新鲜竹叶洗净，入苦荞酒浸泡个月以上，过滤即得到苦荞竹叶酒。根据权利要求所述苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。根据权利要求或制作出的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：-0.根据权利要求所述的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。苦荞酒 三斤人参枸杞酒 景德镇资讯 权利要求本发明是利用微生物和酶学技术的高科技手段改造浓香型白酒传统工艺，生产八粮液酒，其特征在于.配料特殊为八种粮食糯高粱、大米、小麦、玉米、糯米、黑米、黑糯米、彩色类(高科技培育)或其它。八粮液酒工艺特征 改一般麦曲为强化酯化菌曲 RM-复合香酯液强化母糟.香酯液制备要求 要求RM-菌保持纯系 要求严格生产工艺，不得污染杂菌 香酯液配料要求纯度高乙醇为食用酒精级，酯酶催化温度在 左右，香酯液含已酸乙酯在mg/ml以上。如图为本实用新型原理示意图。具体实施方式·以下结合附图进一步说明使用该新型装置生产浓香型高度大曲白酒佳实施例的具体内容I、将配方量的高粱通过设置于粉碎机I上的进口、小麦通过进口、大麦通过进口送入粉碎机I粉碎成直径为毫米左右的颗粒，粉碎的目的在于便于蒸煮，使淀粉充分被利用。、将粉碎后的高粱、小麦、大麦颗粒通过设置于粉碎机I和生料拌料机间的输送机送入生料拌料机，通过设置于生料拌料机上的进口送入酒糟、进口送入水，将五种原料混和均匀，保持疏松。、然后将混合料通过设置于生料拌料机和蒸煮器间的输送机送入蒸煮器，通过设置于蒸煮器上的进口送入蒸汽，利用蒸煮使淀粉糊化，蒸煮温度在- °C之间，蒸煮时间为-分钟，蒸煮的要求为外观蒸透，熟而不粘，内无生心即可。[]实施例三[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例四[]一种五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：S)所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为磨粉，然后将各组成原料混合，然后低温下保藏天得一次混合料；S)将上述一次混合料蒸馏，去除一次混合料中的乙

醇得二次混合料；S)向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行减压低温得到成品。所述向二次混合料中加曲培菌发酵的步骤为：S)在二次混合料中加入酒曲，所述酒曲与二次混合料的重量比为：，-°C条件下发酵小时，得一次发酵物；S)将一次发酵物取出摊晾至-°C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内-°C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。[]同时，自动卸粮斗上的粮料落入到粮食暂存斗中再由定量加粮装置控制定量下料落入到粮糟混合机中，与酒糟一起混合，水泵将水罐中的水抽出输送到水管加入到混合料中，后将粮糟混合料通过出料传送装置运输出去。【权利要求】.一种用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，包括酒醅暂存斗(、粮食暂存斗(和粮糟混合机(，其特征在于，所述的酒醅暂存斗 和粮食暂存斗 并排布置，两者上方分别移动布置有酒醅移动斗(和自动卸粮斗(，所述的酒醅暂存斗(的下方水平布置有酒醅出料传送装置(，该酒醅出料传送装置(与粮食暂存斗(下方的粮糟混合机(的一侧相连，所述的粮糟混合机(的另一侧连接有混合输送机(l，所述的粮糟混合机(内部安装有加水装置。本发明的优点和效果： 利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质； 使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气(氧化性气体)、液(新产酒)、固(陶瓷材料)微观混合传质的过程，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为； 通过调节冷凝系统、酒液、气体温度，在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时，使产生新酒味的低沸点物质也得到了去除； 选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料，创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境，促进了白酒陈化产物的形成。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

[]澄清处理：添加ppm硅胶、ppm细粉硅藻土、ppm粗粉硅藻土下胶澄清?天，经过三道过滤工序，得到澄清透亮的酒液；[]、灌装：调配后的杨梅酒加热至°C进行杀菌。[]进一步，在步骤l中，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗。[]进一步，在步骤l中，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅。

甘蔗汁的总糖浓度为90g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。步骤二中，提取温度为70。发酵的前12天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。比较例1不进行多次冻干后浸泡操作，而是用提取液和甘蔗汁浸泡与实施例3相同的时间，其余参数也与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。