

婚宴定制酒 三斤人参枸杞酒 新余厂

产品名称	婚宴定制酒 三斤人参枸杞酒 新余厂
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

【具体实施方式】 []下面将详细说明本发明，在此本发明的示意性实施例以及说明用来解释本发明，对本发明的限定。 []本发明的酒窖藏酒方法，它包括以下步骤：(1)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；采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，酒窖可挖掘在地下-米，温度和湿度是常年稳定的，有利于酒的醇化，且地下完全避光，而且人来回走动的机会较少，可以酒安静地沉淀；同时，选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件。 []但是杨梅是季节性鲜果，每到月份大量上市，常温下保鲜时间很短，不能挤压，储运困难，常常因采摘、销售不及时发生大批霉烂，加之大量落果、青果不能食用，给种植户带来重大经济损失，根据杨梅的特点，种植户大量发展杨梅酒的生产，但是都处于家庭作坊时酿造工艺，其工艺流程如下：原料、清洗、破碎(压榨、发酵、分离、贮存、澄清处理、调配、和灌装，完成成品酿制。 婚宴定制酒 三斤人参枸杞酒 新余厂

【专利说明】一种杨梅酒**【技术领域】** []本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。

【背景技术】 []杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。 []现有技术中，杨梅酒是直接将杨梅浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。

【发明内容】 []本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。 []实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的杨梅进行清洗，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备 a原料处理；将原料在 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；b润料处理；c蒸料处理；将润料处理后的原料放入到料桶中，料筒底部设置筛板，将原料倒入料筒内的筛板上，所述料桶内设置有多层筛板，填装原料后，原料与上层筛板之间预留有一定的空间，所述预留空间间距为mm；将料桶至于蒸锅中蒸熟；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层； b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品；c、将A品和B品混合均匀，加入华西酒曲，混合均匀，得C品；d、将C品放入容器，加盖，于 的条件下发酵天，得D品；e、将D品压榨分离，取滤液，往滤液中加入纯净水，密封，得E品；f、将E品放置天，过滤，将滤液密封，得成品。所述步骤a和所述步骤b中将物料冷却至 。 技术实现要素：本发明的目的在于提供一种白酒配制工艺，实现自动配制白酒，提高白酒的生产效率。为了解决上述问题，本发明提供如下技术方案：一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，所述配制装置包括调酒箱，调酒箱上

设置有高压气泵，高压气泵与调酒箱之间连通有气管，气管上设置有阀门；调酒箱上方设置有原料盘，所述原料盘与调酒箱之间连接有转轴，转轴连接有驱动机构；原料盘上设置有若干原料罐，若干原料罐与调酒箱之间均连通有引料管，多个引料管上均开有开口，开口位于所述调酒箱内；多个引料管内均滑动连接有活塞杆，活塞杆上开有第二开口，活塞杆的第二开口上方处为中空；调酒箱下方设置有凸轮轨道，凸轮轨道的凸起部上可拆卸连接有第二凸轮轨道，且第二凸轮轨道高于凸轮轨道的凸起部；第二凸轮轨道外侧连接有竖直的挡板，挡板上开设有圆孔，挡板一侧设置有电磁铁；所述活塞杆与凸轮轨道、第二凸轮轨道滑动连接；其中一个活塞杆连接有连绳，连绳连接有铁球，铁球连接有第二连绳，第二连绳连接有第二铁球，铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第二铁球的尺寸小于所述圆孔的尺寸，第二连绳的抗拉性大于连绳的抗拉性；[]()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；酒坛采用石蜡密封，不仅可保证密封效果，而且酒出窖后容易打开。[]()通过安装隔热隔音门密封窖口，不仅使得窖池更加安静，而且可保证窖池的温度。[]()在窖口开设与窖池连通的通风排水口，这样可通过通风排水口排出窖池的水和使窖池通风。[]在实施过程中，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。这样可在保证窖池的藏酒质量的同时，降低成本、容纳更多的酒坛；其中纵向通道从外至内向窖口上方倾斜 $^{\circ}$ ，有利于向通风排水口排水，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 $^{\circ}$ ，有利于向纵向通道排水。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

做进一步的描述，并不因此将本发明限制在所述的实施例范围之中。实施例采用本发明方法密封浓香型白酒窖池、甑(每甑体积.立方米，窖帽约甑)的窖池酒糟入窖，把窖帽堆成馒头状，窖帽距离地面高度.0 m，窖帽体积约为立方米。、窖帽酒糟上均匀撒kg中温曲药。、起出封窖泥加尾水踩压制柔熟，达到软中带硬，湿而不稀，整体软硬干湿均匀，局部无硬块干泥和滴水稀泥等要求。、将上述压制柔熟的封窖泥直接搭压在曲药上面，整窖搭完后，窖壁泥厚cm，窖帽与地面角度 $^{\circ}$ 。泼洒少量尾水，将封窖泥刮平、抹光，封窖。

所述白酒温度为25 ~ 75 ，前置雾化的气液体积比为30 ~ 150 : 1，酒液以200 ~ 3000L/h/m³ (陈化器体积) 流速。所述的氧化性气体是臭氧、氧气或空气。催陈白酒时，白酒经液体温度调控装置、气带液前置雾化系统进入陈化器1，经二级雾化后缓慢向下移动。同时，逆向氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入陈化器1，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口7排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口11排出。