

古井镇原浆酒 婚宴酒 人参酒 厂家联系方式

产品名称	古井镇原浆酒 婚宴酒 人参酒 厂家联系方式
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

古井镇原浆酒 婚宴酒 人参酒 厂家联系方式 步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在度以上，一般在度-度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。全文摘要用现代生物技术强化曲酒发酵母糟生产八粮液酒。本发明涉及一种用现代生物技术强化曲酒母糟生产八粮液酒的新方法。本法是利用现代微生物及酶学技术利用产酯酶菌株(RM -)，采用溶剂发酵酸醇酯化生产RM - 复合香酯，结合浓香型传统工艺生产八粮液酒。八粮液酒由糯高粱、大米、糯米、小麦、玉米、黑米、黑糯米、彩色米或其它精酿而成，结合浓香型酒传统工艺生产八粮液酒，应用该法不仅使优质品率提高，而且风味、口感独特，酒质达到浓香型优质酒水平。仪器SP-2305E气相色谱仪色谱柱将GDX-103载体(60-80目)填充于长3米、内径4毫米的不锈钢柱中，柱温166，氢焰检测。内标溶液的配制准确称取约2克的内标物-正丙酯，用50%乙醇稀释至50毫升。分析取0.1毫升内标溶液。分别用熟化前、后的酒样稀释至2毫升。用1微升器进样0.6微升。计算出组分峰高与内标物峰高之比值。见表3、4。以比值对熟化时间做图。见图1、2。技术实现要素：本发明的目的在于，提供一种竹叶酒的制作方法。用本发明制作的竹叶酒，竹叶有益成份含量高，风味好。本发明的技术方案：竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶-份，糯米-份，纯净水-份，华西酒曲-份。前述的竹叶酒中，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。现有的竹叶酒制作方法中，将蒸熟的鲜竹叶放入粮食酒中熟化制得竹叶酒，其鲜竹叶去梗且不作粉碎处理，整片去梗的鲜竹叶浸泡在酒中，在鲜竹叶预处理的时候，鲜竹叶中的有益成份会流失，熟化过程中鲜竹叶中的有益成份很难浸泡出来，使得竹叶酒中竹叶的有益成份含量低；另外鲜竹叶发酵不充分，竹叶酒的风味不佳。因此，现有的竹叶酒制作方法，制得的竹叶酒中竹叶的有益成份含量低，风味不佳。使用本发明白酒催陈装置催陈白酒的过程是：首先将氧化性气体经气体流量计、气体温度控制装置调控气体流量和温度后，由逆向进气口进入陈化器，在陈化器形成

向上扩散的均匀气流，经填料层进入陈化区；而待陈化的白酒则由白酒储灌经液体温度调控装置调控温度，经输液泵、液体流量计调整流量后，进入前置雾化喷头，被前置雾化喷头初级雾化的酒液再次被垂直相交的氧化性气流分散，并且在强大的气流夹带初级雾化的酒液进入陈化器经多嘴喷头雾化分散成微小的液滴。液滴在陈化区和填料层与氧化性气体、填料经过充分混合和传质，加速了陈化行为。之后，酒液经陈化器圆锥内壁汇集至装置底部的出液口排出；气流则由蜂窝陶瓷消雾层消雾后，经排气口进入冷凝器冷却回收气流夹带的酒液后经冷凝器排气口排出。步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按：-的重量比例准备原料，如杨梅为Kg，则砂糖为Kg-Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于：，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。