

白酒 白酒代理 人参枸杞酒 加盟代理

产品名称	白酒 白酒代理 人参枸杞酒 加盟代理
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

(发酵结束后，从发酵罐底阀门放出原酒，经离心机过滤除渣，低温灌装。【权利要求】.一种猕猴桃酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的猕猴桃去皮，用刀切成块，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备用；(将糯米淘洗干净，加水混匀、浸泡，然后采用常规方法蒸熟，冷却，备用；(将猕猴桃榨汁，按质量配比加入柠檬酸.%，苹果酸.%，然后通入进行，备用；(将后的猕猴桃汁和蒸熟的糯米以及步骤(中的猕猴桃按：：的质量比例混合，搅拌均匀，置于发酵罐中，接入总质量.%的活性干酵母进行发酵，发酵时间控制在-天；(发酵结束后，从发酵罐底阀门放出原酒，经离心机过滤除渣，低温灌装。[]作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的加水装置包括布置在粮糟混合机内部上侧的若干根水管，该水管经过水泵后与水罐相连。[]作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的酒醅出料传送装置上靠近粮糟混合机的位置安装有平料装置。[]作为对本实用新型所述的技术方案的一种补充，所述的粮食暂存斗的下端出口处安装有定量加粮装置。白酒 白酒代理 人参枸杞酒 加盟代理 具体实施方式对照附图，对本发明做进一步说明：图1-3中，是本发明的一种白酒催陈装置，它包括气带液前置雾化系统、陈化器1、冷凝系统和逆向进气系统，如图1所示。所述的气带液前置雾化系统包括氧化性气体入口5相连的前置雾化喷头6，前置雾化喷头6与液体流量计12、输液泵17、液体温度调控装置25经管道22与储酒灌相连；所述陈化器1见图2，包含外壳2，消雾器10、填料4和多嘴喷头3；所述的消雾器和填料由蜂窝陶瓷构成；多嘴喷头3的一端伸入陈化器1的中心消雾层下部，另一端连接前置雾化喷头6；陈化器1下部设置逆向进气口8，进气口8经管道23与逆向进气系统的气体流量计14、气体温度控制装置13、气源等相连；陈化器1的顶部设置排气口7，排气口7连接冷凝器24；陈化器1的底部设置出液口11。 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 。本实用新型的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本实用新型的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、搅拌桶、、支撑脚、、调速电机、、转动轴、、螺旋搅拌浆叶、、出料口、、传动皮带。具体实施方式以下通过实施例，对本实用新型进行更为详细的说明，但只要在本实用新型的要旨范围内，并不仅限于以下实施例。如图所示，一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶(I、调速电机(、螺旋搅拌浆叶(、转动轴(组成，其中：转动轴(垂直设置在搅拌桶(I中心，螺旋搅拌浆叶 新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点刺激物质，都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(

臭鸡旦味)，硫醇(的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。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。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在 - 之间时，一般发酵时间在-天，而如果环境温度在 左右，发酵时间可能只需要-天；

、蒸煮结束后，利用晾渣的方法，使料迅速冷却至微生物适宜生长的温度约为 $^{\circ}\text{C}$ — $^{\circ}\text{C}$ 之间，然后通过设置于蒸煮器和熟料拌料机间的输送机将料送入熟料拌料机，通过设置于熟料拌料机上的进口将配方量的酒曲送入、通过进口将配方量的酒母送入并混合均匀，立即通过设置于熟料拌料机和发酵窖间的输送机将料送入发酵窖发酵，入窖时料温控制在 $^{\circ}\text{C}$ ，入窖的料不需过分压紧，应控制在每立方米容积内装料一公斤，装好后，通过进口送入稻壳在料上盖一层，用窖泥密封，发酵时间为一天，即可结束发酵。、将发酵成熟的料通过设置于发酵窖和罐式连续蒸酒机间的输送机送入罐式连续蒸酒机，通过设置于罐式连续蒸酒机上的进口送入水、进口送入蒸汽进行蒸馏，得到的蒸汽经冷却后成为液态即可得到白酒，根据酒的质量采取掐头去尾的方法将得到的白酒灌装存储，即得成品浓香型高度大曲白酒。