

人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田资讯

产品名称	人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田资讯
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

人参枸杞酒 三斤人参枸杞酒 莆田资讯 浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒，产品型格多样，酒味独特，为我国所特有。浓香型白酒是用泥池发酵，麦曲作糖化剂，采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺，原料入池后，回糟发酵四次，蒸出酒来，扔糟。回糟酒质量，但是产量少，取优率约20%-25%，发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵，高温堆积入池，高温流酒，发酵周期为一个月一次，一次投料，发酵6-7次，其中以三、四轮酒质量，取优率一般在40%左右。由此可见，白酒耗粮多、发酵时间长，成产成本高，价格昂贵。而且随着社会的发展，人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感，而·是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的，这就使得酒逐渐在市场流行，但是因为酒的品质较高，且富含昂贵的药材，所以这类酒一般价格昂贵，难以被一般家庭使用。白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦！权利要求.一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于包括粉碎机(I)、生料拌料机()、蒸煮器()、熟料拌料机()、发酵窖()、罐式连续蒸酒机()；粉碎机(I)上设有高粱进口()、小麦进口()、大麦进口()，粉碎机(I)到生料拌料机()间设有输送机()，生料拌料机()上设有酒糟进口()、水进口()，生料拌料机()到蒸煮器()间设有输送机()，蒸煮器()上设有蒸汽进口()，蒸煮器()到熟料拌料机()间设有输送机()，熟料拌料机()上设有酒曲进口()、酒母进口()，熟料拌料机()到发酵窖()间设有输送机()，发酵窖()上设有稻壳进口()，发酵窖()到罐式连续蒸酒机()间设有输送机()，罐式连续蒸酒机()上设有水进口()、蒸汽进口()、酒出口()。

名酒之都--安徽省亳州市古井镇。其酿酒文化源远流长，闻名中外！亳州市古井镇地处苏鲁豫皖四省结合部，中原大地土地肥沃物产丰富其酿酒所需原料公司可以实现公司加农户的直接采购模式首先保证了原材料的供应和质量。

我们拥有销售团队、专业的策划机构以及渠道建设专家、深度分销专家，凭借先进的管理经验和科学的营销模式，周到及时地为您服务，为您的事业提供的财富保障。

上述技术方案避免采用粮食作为主要原料生产白酒，可以减少粮食的浪费，同时将无法保存的杨梅充分利用，同时白酒选用的材料环保安全，且制造的白酒营养相对丰富，杨梅酿造的白酒还有一些对有益的成份。【附图说明】图是本发明白酒制造方法的一种实施例的流程示意图；图是另一种白酒制造方法的

流程示意图；图是配料时放料的一种实施例的示意图。

复兴梦酒业，诚招贴牌加工，县级代理商，期待你的合作加盟！

本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，