

苦荞酒 抵账用酒 辽源资讯

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 苦荞酒 抵账用酒 辽源资讯 |
| 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

苦荞酒 抵账用酒 辽源资讯 专利名称：一种固态酿酒粮糟混合设备的制作方法技术领域：本发明涉及轻工业固态或半固态白酒酿造领域的一种粮糟混合设备，具体的说是一种对蒸酒前的酒糟和粮食进行加水、混合、加糠的设备。背景技术：在白酒酿造行业中，蒸馏前的酒糟需要加水、加粮、混合、加糠、混合后，进入酒甑蒸馏。目前，在大多数白酒生产企业中，以上工作都由人工完成，操作工技术水平与体能对进入酒甑的粮糟质量影响较大。因此为提高入甑的粮糟质量，降低操作人员的劳动强度，减少人为因素对白酒质量的影响，酿酒行业一直在寻求以设备代替或辅助人工实现酒糟和粮食混合的方法。 []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。白酒贴牌成本是多少安徽古家百年酒业为你，安徽古家百年酒业专业做白酒贴牌，对于白酒贴牌成本是多少一目了然。白酒贴牌离不开对白酒包装的选择，包装种类的不同决定了白酒贴牌成本的多少和费用不等。包装有卡盒包装，精裱盒包装书本盒包装，瓶子有玻璃瓶手工瓶，这两者的不同决定白酒贴牌的成本，除此之外还有白酒的酒质，白酒酒质也分为几种，有酒精酒有纯粮酒，安徽古家百年酒业专业酿造白酒，坚守老传统只做纯粮酒。 技术实现要素：本发明为了解决酒醅铺设不均而导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。意在提供一种即使酒醅铺设不均匀也能充分利用酒醅的高质量蒸酒方法。本发明提供基础方案是：高度酒的自动化蒸馏方法，其中，采用以下设备实施方法，蒸酒机包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，所述蒸酒机构包括壳体和设置于壳体内的蒸汽层、传输层以及酒气层，蒸汽层、传输层以及酒气层自下而上依次排列，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，所述蒸汽层设有储水室与加热管，所述储水室连通进水口与出水口，所述传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，传送机构、疏料转轮以及匀料板自上而下依次设置，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通所述冷凝器，蒸酒机构将酒醅中酒精以气态蒸出，由冷凝器冷凝成液态，抽气泵为气态的酒精提供吸力。蒸酒机构的壳体为蒸酒提供一个密闭的空间，蒸汽层为蒸酒提供稳定的蒸汽，储水室储存水，进水口补充水，出水口排出废水，加热管将储水室中水加热转化为蒸汽。传输层为进料口投入的酒醅提供支撑。酒气层将混合

酒精的水气收集并排出。疏料转轮将酒醅疏松，匀料板将匀料板将酒醅排到传输机构上，传送链作为传送酒醅的支撑件，主动轮为传送链的运动提供动力，张紧轮为传送链提供张紧力。【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：。