

配制酒 白酒贴牌代加工 原浆酒 贴牌

产品名称	配制酒 白酒贴牌代加工 原浆酒 贴牌
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

配制酒 白酒贴牌代加工 原浆酒 贴牌【具体实施方式】下面结合附图对本发明的技术方案作进一步说明：
本发明的技术方案采用杨梅为原料或主要原料，这样不再需要采用粮食作为主要原料或者可以减少粮食的使用，可以减少粮食的浪费，同时在杨梅成熟的季节，也可以将杨梅充分利用，避免杨梅的变质与浪费。本技术方案的一种实施例的白酒的制造方法请参阅图，白酒的制造方法包括以下步骤：

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦！本发明涉及酿酒领域，具体涉及一种桃酒的酿制方法。背景技术：桃，也称奇异果，果形一般为椭圆状，早期外观呈绿褐色，成熟后呈红褐色，表皮覆盖浓密绒毛，果肉可食用，其内是呈亮绿色的果肉和一排黑色或者红色的种子。因喜食，故名桃；亦有说法是因为果皮覆毛，貌似而得名，是一种品质鲜嫩，营养丰富，风味鲜水果。桃的质地柔软，口感酸甜。味道被描述为草莓、香蕉、菠萝三者的混合。桃除含有桃碱、蛋白水解酶、单宁果胶和糖类有机物，以及钙、钾、硒、锌、锶等微量元素和所需种酸外，还含有丰富的C、葡萄糖、果糖、柠檬酸、苹果酸、脂肪。桃贮藏保鲜技术尚不完善，因此人们常将其进行深加工以提高桃的附加值，桃酒就属于这样的深加工范畴。

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。

传送机构包括传送链、主动轮与张紧轮，其中，所述传送链包括若干链接的传送块，所述传送块包括支架、与支架内壁滑动连接的滑架、透气网、固定于支架内壁的限位块以及翻转板，所述滑架的远端固定有撑杆，所述滑架的近端与限位块之间设置有弹性复位件，所述透气网密封滑架的外侧，所述翻转板转动连接于支架的内壁，翻转板与支架间连接有第二弹性复位件，包括以下步骤，步骤，在发酵时发酵的酒醅的容器放置于高处，在发酵后，通过管道将发酵后酒醅送入进料口中；步骤，使匀料板往复摆动，使疏料转轮转动，酒醅经过疏料转轮与匀料板后铺洒在传送链上，步骤，转动主动轮，使传送链滑动，

将酒醅铺满传送链的上端面，使酒醅的厚度 ~ mm之间，直至酒醅传送到出料口时停止转动主动轮，停止进料；步骤，启动加热管，加热储水室中水，产生蒸汽，蒸馏传送机构上的酒醅；步骤，完成蒸馏后，关闭加热管并启动主动轮，将传送链上的酒醅完全排出出料口后停止主动轮。

复兴梦酒业，诚招贴牌加工，县级代理商，期待你的合作加盟！

技术领域本发明涉及一种生粮酿酒工艺，特别是一种生粮精细化酿酒工艺。技术背景在城乡人们日常生活、身体和喜庆、聚会、商务等用餐都离不开酒，尤其是香醇的米酒类。而目前各类酒厂生产和市场上所销售的米酒类，大都是采用脱壳新大米、小麦、高粱等进行直接蒸煮后加熟料酒曲发酵和不蒸煮直接加生料酒曲发酵，而粮库内和农民家中大量的大米、小麦、高粱等米类生粮未经充分利用即被当养殖饲料加工生产和直接用于喂养家畜，且生粮需经脱壳而未经细化处理就直接进行蒸煮与发酵，造成人工浪费和成本增加及发酵不全与产酒率低。这不仅降低了各种生粮的使用价值，还造成极大的粮食资源浪费和经济效益损失。因此，有必要针对这一重要的粮食资源利用浪费问题进行相应的技术支持与解决，即采取净化、细化、优化技术措施和利用特质高产生熟料酒曲进行液态发酵酿酒后，再将醪料的下脚料用于饲料加工配制和喂养家畜，以实现生粮酿酒与饲料二次利用和节粮、降耗、节能、的综合经济效益及发展效益的良好目的。