

茶缸酒 白酒贴牌代加工 湖州资讯

产品名称	茶缸酒 白酒贴牌代加工 湖州资讯
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

茶缸酒 白酒贴牌代加工 湖州资讯 一种弱碱性白酒及其酿造方法【专利说明】一种弱碱性白酒及其酿造方法[]技术领域[]本发明涉及一种白酒及其酿造方法，主要涉及一种以葡萄为原料制得的弱碱性白酒及其酿造方法。【背景技术】[]人们生活中饮用的白酒，其生产工艺主要是由粮食做原料酿造加工而成，具有以下不足：一是浪费了大量的粮食；二是粮食发酵蒸馏白酒的营养成分不及葡萄发酵酒的营养成分高；三是粮食蒸馏白酒中含有较高的对有害的，杂醇油等物质。分离管管径的从上到下逐渐减小。分离管的管径从上到下逐渐减小能够提升混合液在其内的流速，从而加快散热效率。多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列。位于均匀分散排列的外围的分离管为弧形管。弧形管的设置一方面能够延长混合液的冷却时长，提高冷却效率，一方面能够将混合液中掺杂的熟糯米颗粒被运送分散，防止熟糯米颗粒堆积。)、存放老化将半成品酒在室温下存放-个月，使之老熟定性；)、细滤将老熟后的半成品酒用微孔薄板过滤机过滤，弃去滤渣，滤液再用纤维球过滤器过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品。实施例用三种不同的配方量配制酒的比较。)、配料处理将无腐烂、无霉变、无虫蛀、干燥、生长正常的配料，用清水清洗干净，晾干；)、粗滤先以常规的硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用离心机按常规操作，离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品按配方比例称取蜂蜜和冰糖，加入与蜂蜜等重量的水与蜂蜜及冰糖混合，加热煮沸，将蜂蜜和冰糖溶化，冷却至室温后，将蜂蜜、冰糖液全部倒入第)步的粗滤液中，拌匀，即为酒的半成品；[]实施例：[]()选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；[]()将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切；[]()往冷却的苦荞里面加入酒曲，按照斤干苦荞添加-克的酒曲的比例添加酒曲，然后搅拌均匀，装入容器里发酵，发酵容器可以用酒池，坛子，水缸等；发酵天以上即得到酒糟；[]、抗氧化，清除体内自由基，延缓，预防和、症；[]、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑出血、中风有效；[]、降、降血糖；[]竹叶：竹叶有着传统的。有清热除烦，生津的。可治热病烦渴，小儿惊癇，咳逆吐衄，面赤，小便短赤，口糜舌等。[]与现有技术相比，本发明具有，降三高之；并能健脾胃，强筋骨；对于也有一定的；并且口感柔香，是一种兼具和口感的酒类新品种。【具体实施方式】[]下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。[]实施例：[]()选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞；专利名称：养生酒及其配制方法技术领域：本发明属于养生酒及其配制方法。在本发明作出以前，传统的补酒有人参酒、枸杞酒等。它们多以单一的人参或枸杞等补品经用酒简单地浸泡而成。其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用。而且，现有这类酒的制作过程仅为浸泡，缺乏有机作用机理，使滋补品的功力难以在酒中得到充分发挥，不能完全发挥其滋补作用。)、

存放老化将半成品酒在室温下存放-个月，使之老熟定性；)、细滤将老熟后的半成品酒用微孔薄板过滤机过滤，弃去滤渣，滤液再用纤维球过滤器过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品。实施例用三种不同的配方量配制酒的比较。)、配料处理将无腐烂、无霉变、无虫蛀、干燥、生长正常的配料，用清水清洗干净，晾干；)、粗滤先以常规的硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用离心机按常规操作，离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品按配方比例称取蜂蜜和冰糖，加入与蜂蜜等重量的水与蜂蜜及冰糖混合，加热煮沸，将蜂蜜和冰糖溶化，冷却至室温后，将蜂蜜、冰糖液全部倒入第)步的粗滤液中，拌匀，即为酒的半成品；