白酒代加工 白酒贴牌代加工 宁波资讯

产品名称	白酒代加工 白酒贴牌代加工 宁波资讯
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	153****9899

产品详情

[]、采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏，进一步降低了酿酒的能耗。【具体实施方式】[]实施例一[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，儒米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[]实施例二[]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，儒米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。【专利说明】一种苦荞竹叶酒的制作方法技术领域[]本发明涉及一种酒的制作方法，尤其是涉及一种苦荞竹叶酒的制作方法【背景技术】[]现有的酒类品种繁多，有白酒、啤酒、米酒、葡萄酒、酒等，但尚未见以苦荞和竹叶为原料酿造的苦荞竹叶酒。【发明内容】[]本发明针对现有技术的不足，目的是提供一种苦荞竹叶酒的制作方法，为了解决上述技术问题，本发明是通过以下技术方案实现的： 白酒代加工 白酒贴牌代加工 宁波资讯 粮食糊化作用的好坏，主要取决于粮食的吸水情况，吸水充足则粮食容易受热煮熟，即糊化作用较好，若粮食吸水不足则糊化效果差，内具生心，类似“ 生饭 ”，因此，粮食在蒸馏前或蒸馏过程中的吸水情况，决定了糊化效果的优劣；由于在蒸馏过程中，蒸汽温度在℃以上，粮食难于从炙热的蒸汽中吸收水分，因此蒸馏前提高粮食水分含量，成为粮食糊化作用的关键。 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。 具体实施方式下面结合实施例对本发明作进一步的说明，但并对本发明限制的依据。实施例。竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。所述的竹叶酒的制作方法，包括下述步骤：a、将留梗的鲜竹叶洗净，蒸熟，粉碎，冷却，得A品；b、将糯米洗净，加纯净水浸泡h，沥干蒸熟，冷却，得B品； 3.本发明利用凸轮轨道和第二凸轮轨道的高度差，使得初次进料多于二次进料，与单独使用凸轮轨道进行加料相比，避免了由于初次进料时原料在引料管内产生挂壁现象导致的初次进料量小于二次进料的量，使得两次加料的量相同，配制更。进一步，所述活塞杆底部连接有滚珠。利用滚珠能减少活塞杆和凸轮轨道、第二凸轮轨道的摩擦力，减少凸轮轨道、第二凸轮轨道和活塞杆的磨损。 3、提取液和甘蔗汁在浸泡之前作切割磁力线运动，使得、甘蔗能与蒸熟粮食混合物相互融合，进而提高发酵产生的白酒的作用。本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现，部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。具体实施方式下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

C．初次混料：关闭电机22，原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动，开启阀门32，启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内，对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合；D．二次加料：关闭阀门32，启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与开口41尺寸的95%对齐，45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从开口41流入到调酒箱3内；

1.本发明在发酵过程中采用超声辅助3A分子筛进行减少杂醇油在发酵过程中的含量，超声波具有机械、热和空化效应，分子筛具有与一般分子大小相当的孔径对杂醇油进行吸附脱水，降低杂醇油在乙醇中的存在，有利于后续蒸馏得到高浓度低碳醇的白酒产品。2.本发明采用外加电场的作用，电场作用可以促进酒体中杂醇油与有机酸类物质发生酯化反应生成酯类物质，同时也促进杂醇油的挥发扩散，同时通加氧气，促进醇的转化，降低杂醇油的含量，同时对酒体也具有催陈作用。