

# 古井镇 泡制杨梅专用酒 莱芜销售

产品名称	古井镇 泡制杨梅专用酒 莱芜销售
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

古井镇 泡制杨梅专用酒 莱芜销售 所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，配料时所述原料与辅料的重量比例为：-，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于%；所述白酒中其酒精度大于等于度。所述白酒经以下步骤制造而成：(步骤a)：材料准备，白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖类；所述白酒中总氨酸含量大于等于mg/L、亚油酸乙酯含量大于等于mg/L、-醇含量大于等于mg/L；另外所述白酒还包括四吡嗪，四吡嗪含量大于等于.mg/L。所述白酒还包括微量的钾元素、硒元素、钙元素，所述钾元素的含量大于等于mg/L，所述硒元素的含量大于等于.mg/L，所述钙元素的含量大于等于.mg/L。白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦！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。

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。

权利要求1.一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。2.据权利要求1所述的一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。

复兴梦酒业，诚招贴牌加工，县级代理商，期待你的合作加盟！

实施例：(1)选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮一个小时既可以得到熟的苦荞；(2)将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切；(3)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；(4)、抗氧化，清除体内自由基，延缓，预防和、症；(5)、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑出血、中风有效；(6)、降、降血糖；(7)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。(8)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：(1)选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮一个小时既可以得到熟的苦荞；