

苦荞酒 高粱酒 结婚定制 贴牌

产品名称	苦荞酒 高粱酒 结婚定制 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

上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。具体实施方式本具体实施方法仅仅是对本发明的解释，并不是对本发明的限制。本领域技术人员在阅读了本发明的说明书之后所作出的任何改变，只要在权利要求书的范围内，都将受到专利法的保护。实施例：一种节能的白酒酿造设备，包括蒸馏甑、加热灶、冷凝结构、集液罐、缓冲罐和真空泵，在蒸馏过程中，蒸馏甑、冷凝结构、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，加热灶内有水，加热灶底部有加热温控装置可以控制水温，通过水温对蒸馏甑加热，蒸馏甑的侧壁上安全阀和压力表，用以控制和稳定甑内的压力，蒸馏甑的进料口上还设有观察部，用以观察甑内情况，挥发的酒蒸汽从甑顶出去，首先经过一段螺旋设置的回流段，长度为蒸馏甑高度的/，水份等部分高沸点物质在回流段会冷凝返回蒸馏甑，酒蒸汽通过回流管进入冷凝结构，包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，冷凝管分为两个冷凝支管，在竖直方向上设置，避免液化的酒精等物质在冷凝支管内堆积，酒蒸汽在冷凝结构中被分成多条支流，增大与冷凝水的接触面积，提高冷凝效率，冷凝结构连接集液罐，集液罐和真空泵之间设有缓冲罐，避免出现白酒被吸入真空泵的情况。苦荞酒 高粱酒 结婚定制 贴牌 优选的，所述加热灶还设有气压平衡网膜，加热灶内水分会挥发，用以平衡加热灶内的气压平衡。优选的，所述蒸馏甑进料口上设有观察部，蒸馏白酒讲究“掐头去尾”，当蒸馏接近尾部，酒蒸汽开始浑浊，观察部可以让人为更好的控制进程。优选的，所述蒸馏甑的侧壁还设有安全阀和压力表，本发明属于减压蒸馏，安全阀和压力表可以时刻观察控制甑内压力，确保蒸馏有效安全的进行。杨梅酒的酿制方法【技术领域】[]本发明属于用直接发酵法的技术领域，具体是涉及一种杨梅酒的酿制方法。【背景技术】[]杨梅果实酸甜多汁、风味独特、营养价值高、且具有较高的和和价值。宋代《食疗本草》和明代的《本草纲目》对杨梅的均有记载，杨梅具有“生津、止渴、调五脏、涤肠胃、除烦愤恶气”的。杨梅果实具有消暑、消食、、等，杨梅中富含黄酮醇、花青素等功能活性成分，经常食用能使人延年益寿。其中，所述酿酒原料为高粱；所述浸润用水为蒸馏水，能够提高酿酒口感；所述润粮方法为，在浸润前将酿酒原料置于高压

静电装置中处理-分钟后，分次泼入蒸馏水，每泼一次搅拌次，相邻两次泼水之间时间间隔为分钟；所述浸润用水的添加量为粮食重量的%；所述蒸馏水的温度为；所述浸润时粮食的堆放厚度为cm。用现有技术，用相同质量、温度为的水分两次加入，加入时间间隔为小时，每次泼水后搅拌次，高粱水含量达到%，本实施例中高粱的含水量达到%，蒸馏糊化后粮食晶粒饱满剔透，高粱完全糊化，糟醅质量好，出酒率高。实施例一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法，在浸润前将酿酒原料置于高压静电装置中处理，处理条件为：场强kV，处理时间为分钟；【专利说明】一种杨梅酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。【背景技术】[]杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。[]现有技术中，杨梅酒是直接将杨梅浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的杨梅进行清洗，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备调酒箱3下方的机架1上设置有凸轮轨道51，凸轮轨道51的凸起部上课拆卸连接有第二凸轮轨道6，且第二凸轮轨道6高于凸轮轨道51的凸起部；活塞杆42与凸轮轨道51和第二凸轮轨道6滑动连接，如图2所示，第二凸轮轨道6外侧安装有竖直向上的矩形的挡板61，挡板61上开有圆孔63，如图1所示，挡板61右侧安装有电磁铁62；如图3所示，其中一根活塞杆42上连接有棉绳73，棉绳73右端连接有铁球7，铁球7连接有铁丝72，铁丝72右端连接有第二铁球71，第二铁球71的尺寸小于圆孔63的尺寸，铁球7的尺寸大于圆孔63的尺寸；

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

并加入自备或市售生料酒曲公斤、过滤净水公斤，用手工将缸内醪料搅拌均匀，再用薄膜和箍套将缸口封严即可，并每天快速翻搅次并封严，至天左右醪料全部上浮，天左右醪料再沉至缸底，且醪料水变成茶色时发酵即成熟。、醪料发酵成熟后，用机泵或人工将其投入单体节能蒸酒设备内，接着先进行强热值加热蒸馏，出酒后再用中热值加热，当蒸酒即将完毕即出现低于o尾酒时再用强热值加热蒸馏一定时间，直到出现低于o尾酒时即可停止蒸馏。、质量标准：实践证明，在发酵和操作技术娴熟等条件下，采用所述生粮净化、细化与优化和先进的生料酒曲及单体节能蒸酒设备进行综合酿酒，可产生色泽透明和无杂质沉淀物，口感醇正、甘爽润和、天然香味，且综合指数超过酒质标准的优质小麦酒(o以上公斤左右，从而实现高粱生粮高产优质酿酒的目的。、醪料下脚料处理：蒸馏产酒结束后，待醪料下脚料基本冷却即打开单体节能蒸酒设备过滤兼排渣两用阀，将剩余醪料水与醪料下脚料进行分离，再将含有低度酒醪料水用于米醋、酱料生产或用于生粮生料再次发酵，并将仅加热过一次含有丰富物质的醪料下脚料直接或经脱水后用于养殖饲料加工配制和直接与青饲料搅拌发酵-天后投喂禽畜、鱼类等。

另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在 - 之间时，一般发酵时间在-天，而如果环境温度在 左右，发酵时间可能只需要-天；