

祖传配方养生酒代加工选择代加工厂家重要性

产品名称	祖传配方养生酒代加工选择代加工厂家重要性
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌 白酒贴牌:人参酒定制 白酒代加工:人参酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

配方养生酒代加工选择代加工厂家重要性 []本发明提供了一种粮食酒的酿造工艺，其主要具有的有益效果为：本发明所制备的粮食酒，健康且口味好，酿造过程中用到蒸汽锅炉进行蒸馏，其干净卫生，减少劳动力，增大生产量，提高了出酒率，提高了酒质，酒味清香醇正，香甜可口 选取太原当地出产的颗粒饱满的优质高粱，按：：的重量比将高粱、大米和糯米混合，用 以上茶水浸泡一天，然后依次沥干、上甑蒸煮，得到熟粮；()将所述熟粮摊凉至- ，然后依次撒入活化后的酒曲、配糟拌匀，再凉至室温，然后入池发酵，得到酒醅；进一步的，所述茶叶在矿泉水中的添加量为-g/L 本发明采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件；通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度

三例酒的理化检测结果一致 现有技术存在的问题：在蒸料层的进料口处设置有疏料器和自动布料器，疏料器是将酒醅疏松，而自动布料器想达到的效果是让酒醅均匀的分布在输送酒醅的丝网传送带上，但实际的情况是：酒醅在重力的作用下经过转动的轮状的疏料器、竖向往复摆动的板状的自动布料器，再掉落到水平移动的丝网传送带，终较难形成厚度均匀的酒醅，导致的问题：酒醅较薄处，蒸酒主机产生的蒸汽直接透过丝网传送带，不经过酒醅层直接进入冷凝室中，导致出酒质量不高 本发明的配制工艺成本低，口感清爽利口、自然协调，香不艳不爆不浮不腻，口感纯正醇柔适口无邪杂味，无添加任何违禁成分，饮后舒适不口干不上头 远古时人们可能先接触到某些天然发酵的酒，然后加以