

# 白酒 白酒贴牌代加工 结婚定制 贴牌加盟

产品名称	白酒 白酒贴牌代加工 结婚定制 贴牌加盟
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

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。[S)将一次发酵物取出摊晾至- °C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内- °C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。[]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。[]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[]进一步，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份、玉米份、乙醇。[]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高等优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。[]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：白酒 白酒贴牌代加工 结婚定制 贴牌加盟 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。[]为进一步提高排水性能，沿所述纵向通道和每一横向通道长度方向一侧或两侧均开设有沟槽，每一横向通道的沟槽与纵向通道的沟槽连通，纵向通道的沟槽与所述通风排水口连接，沟槽内的水通过通风排水口排除窖池，保证窖池的环境湿度；作为更优选的方式，所述纵向通道的沟槽里设置有纵向管道，每一横向通道的沟槽里设置有一横向管道，每一横向管道与纵向管道连通，纵向管道与所述通风排水口连通，纵向管道与每一横向管道上设置有数个通孔；这样一方面一部分水仍然可通过沟槽排水，另一部进入管道里的水通过管道排出；另一方面，当窖池内的湿度太大时，可通过管道向内通干燥的或热的风，确保窖池的湿度，提高窖酒环境；在实施过程中，当酒窖不需要通风排水时，可在所述通风排水口上设置有密封堵头，将其密封。(步骤b)：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；(步骤c)：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；(步骤d)：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；(步骤e)：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。( )本发明的冷凝采用分流冷凝的方式

，大大提高了冷凝效率，有利于白酒品质的提升。附图说明附图为本发明的示意图；-加热温控装置，-加热灶，-气压平衡网膜，-蒸馏甑，-安全阀，-压力表，-回流管，-回流段，-观察部，-冷凝结构，-冷凝管，-冷凝套管，-集料罐，-缓冲罐，-真空泵。优选的，所述集液罐设有液位计，观察集料罐内液位，避免出现液体被吸入真空泵。本发明的优先在于：（）通过减压蒸馏，降低挥发物沸点，在低温下即可进行蒸馏，提高蒸馏效率，降低能耗。（）低沸点下蒸馏，一些不易挥发的酯类香味物质会被带出，提高了酒的香味，同时，本发明设置的回流段可以有效降低水分的馏出，提高酒精的浓度。、蒸煮结束后，利用晾渣的方法，使料迅速冷却至微生物适宜生长的温度约为 $^{\circ}\text{C}$ — $^{\circ}\text{C}$ 之间，然后通过设置于蒸煮器和熟料拌料机间的输送机将料送入熟料拌料机，通过设置于熟料拌料机上的进口将配方量的酒曲送入、通过进口将配方量的酒母送入并混合均匀，立即通过设置于熟料拌料机和发酵窖间的输送机将料送入发酵窖发酵，入窖时料温控制在 $^{\circ}\text{C}$ ，入窖的料不需过分压紧，应控制在每立方米容积内装料—公斤，装好后，通过进口送入稻壳在料上盖一层，用窖泥密封，发酵时间为一天，即可结束发酵。、将发酵成熟的料通过设置于发酵窖和罐式连续蒸酒机间的输送机送入罐式连续蒸酒机，通过设置于罐式连续蒸酒机上的进口送入水、进口送入蒸汽进行蒸馏，得到的蒸汽经冷却后成为液态即可得到白酒，根据酒的质量采取掐头去尾的方法将得到的白酒灌装存储，即得成品浓香型高度大曲白酒。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

步骤，启动加热管，加热储水室中水，产生蒸汽，蒸馏传送机构上的酒醅；启动加热管后，蒸汽蒸腾到传送链面向蒸汽层的一端，膨胀的蒸汽将翻转板推开，蒸汽穿过面向蒸汽层的传送链，聚集到面向酒气层的传送链，当传送块上有足够的酒醅，在酒醅的重压下，滑架下滑，撑杆将翻转板打开，蒸汽就可以通过透气网加热酒醅，当传送块上的酒醅量不足，或者没有，那么酒醅的重量只能使滑架下移一小段或者滑架不动，那么翻转板只会开一个小口或者封闭，就只有少量的蒸汽或者没有蒸汽闯过透气网。蒸出的酒精和水气的混合物会进入冷凝器中冷凝成酒。

.根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤I中，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗。根据权利要求所述的杨梅酒的酿制方法，其特征在于：在步骤I中，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅。