

全国糖酒会-近流行

产品名称	全国糖酒会-近流行
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

全国糖酒会-近流行 () 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。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。《本草纲目》中有记载,“ 气味辛平,大寒,无毒;主治:心烦、尿赤、小便不利等。苦竹叶气味苦冷、无毒;主治口、目痛、中风等。竹叶以夏秋两季采摘嫩叶,晒干、煎水饮;用量到钱”,竹叶还常用于作药粥。据清代曹庭栋名医所编的《老老恒言》记载:“ 竹叶解渴除烦,中暑者宜用竹叶一握,山桅一枚,煎汤去渣下米煮粥,进一、二杯即愈”。《多能鄙事.卷回》:“ 竹叶粥治老人膈上风热,目赤,视而不见物。”【项】.一种苦荞竹叶酒的制作方法,它以苦荞和鲜竹叶为原料,其特征在于:包括如下步骤:(取苦荞淘洗干净,蒸煮;(将蒸煮好的苦荞摊开冷切;(往苦荞里面加入酒曲,搅拌均匀,入容器里发酵天以上得到酒糟;(将酒糟装入甑中蒸馏得到苦荞酒;(取新鲜竹叶洗净,入苦荞酒浸泡个月以上,过滤即得到苦荞竹叶酒。根据权利要求所述苦荞竹叶酒的制作方法,其特征在于,步骤(中,按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。根据权利要求或制作出的苦荞竹叶酒的制作方法,其特征在于,步骤(中,所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为:-O.根据权利要求所述的苦荞竹叶酒的制作方法,其特征在于,所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为:。熟糯米发酵时间为h。现有技术酿制米酒过程中,将熟糯米的发酵时间限定为-小时,按照这样的发酵时间制得的米酒口感很好,选择这样的米酒作为本发明的风味添加辅料理论上应该是好的选择,但发明人发现发酵时间为-h时,发酵过程中的糖化不,因此选择将熟糯米发酵时间创新延长至h使得糖化更加完全,产生更多风味物质和营养物质,如酸等。