# 中国白酒文化-石斛酒

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 中国白酒文化-石斛酒 |
| 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<br>贴牌定制:贴牌加工<br>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

白酒文化-石斛酒 做进一步的描述，并不因此将本发明限制在所述的实施例范围之中。实施例采用本发明方法密封浓香型白酒窖池、甑(每甑体积.立方米，窖帽约甑)的窖池酒糟入窖，把窖帽堆成馒头状，窖帽距离地面高度.Om，窖帽体积约为立方米。、窖帽酒糟上均匀撒kg中温曲药。、起出封窖泥加尾水踩压制柔熟，达到软中带硬，湿而不稀，整体软硬干湿均匀，局部无硬块干泥和滴水稀泥等要求。、将上述压制柔熟的封窖泥直接搭压在曲药上面，整窖搭完后，窖壁泥厚cm，窖帽与地面角度°。泼洒少量尾水，将封窖泥刮平、抹光，封窖。 .根据权利要求所述的用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，其特征在于：所述的加水装置包括布置在粮糟混合机(内部上侧的若干根水管￠，该水管(经过水泵(后与水罐(相连。.根据权利要求所述的用于白酒生产的粮糟、谷壳在线混合设备，其特征在于：所述的酒醅出料传送装置(上靠近粮糟混合机(的位置安装有平料装置(。 权利要求.一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于包括粉碎机(I)、生料拌料机()、蒸煮器()、熟料拌料机()、发酵窖()、罐式连续蒸酒机()；粉碎机(I)上设有高粱进口()、小麦进口()、大麦进口()，粉碎机(I)到生料拌料机()间设有输送机()，生料拌料机()上设有酒糟进口()、水进口()，生料拌料机()到蒸煮器()间设有输送机()，蒸煮器()上设有蒸汽进口()，蒸煮器()到熟料拌料机()间设有输送机()，熟料拌料机()上设有酒曲进口()、酒母进口()，熟料拌料机()到发酵窖()间设有输送机()，发酵窖()上设有稻壳进口()，发酵窖()到罐式连续蒸酒机()间设有输送机()，罐式连续蒸酒机()上设有水进口()、蒸汽进口()、酒出口()。 具体实施例方式下面以酿造酒为葡萄酒制取高度原酒(高度葡萄原酒)为例进行说明，先按传统方法酿制得葡萄酒，再对葡萄酒进行蒸馏，制得高度葡萄蒸馏酒；经蒸馏后的葡萄酒(剩下的酿造酒)除酒精含量低外，但却基本上保留了葡萄酒中的其它溶质，将其放入真空蒸发器中保持一定的温度真空浓缩，如保持°C进行真空浓缩，直至体积达到经蒸馏后的葡萄酒体积的/-/成原葡萄酒浓液，这样做的目的是除去经蒸馏后的葡萄酒中的多数水份而基本保留其内除酒精外的溶质。将高度葡萄蒸馏酒与原葡萄酒浓液在常温下混合成粗高度葡萄原酒， 白酒的主要成分是乙醇和水，而溶于其中还有数量众多但微量的有机化合物，如醇类、酯类、酸类、缩醛类、醛酮类、芳香族化合物、含氮化合物、呋喃化合物等。醇类是醇甜和助香剂的主要物质来源；酯类是形成酒体香气浓郁的主要因素；酸类是影响白酒的口感和后味；这些微量元素决定着白酒的风格、风味和质量。白酒的主要种类有大曲酒以·大曲为糖化发酵剂；小曲酒以小曲为糖化发酵剂；麸曲酒以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂生产的酒；混曲法酒是大曲和小曲混用所酿成的酒；