

2020年糖酒会召开-保健酒

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 2020年糖酒会召开-保健酒 |
| 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 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

2020年糖酒会召开-酒 自然干燥1h后盖好塑料膜(干燥至封窖泥水分wt%)，塑料膜紧贴封窖泥，塑料膜四边沿窖坎平面插入封窖泥，把封窖泥密封在塑料膜内。封窖后，便进入发酵期，对所封窖池按常规方法进行发酵管理，每天清窖一次(所谓清窖，就是把封窖的窖皮泥清严密，不留裂缝，以避免窖内发酵糟感染杂菌，发生糟醅霉烂现象)。发酵期间清窖的同时，每天检查窖内升温情况和吹口、跌头情况，并详细做好原始记录，并对生产的面糟酒进行感官品评和色谱数据测定。另外，采用现有方法进行对比，结果如表所示。表发酵窖池内糟醅温度变化情况(°C)【具体实施方式】下面结合附图对本发明的技术方案作进一步说明：本发明的技术方案采用杨梅为原料或主要原料，这样不再需要采用粮食作为主要原料或者可以减少粮食的使用，可以减少粮食的浪费，同时在杨梅成熟的季节，也可以将杨梅充分利用，避免杨梅的变质与浪费。本技术方案的一种实施例的白酒的制造方法请参阅图，白酒的制造方法包括以下步骤：

专利名称：养生酒及其配制方法技术领域：本发明属于养生酒及其配制方法。在本发明作出以前，传统的补酒有人参酒、枸杞酒等。它们多以单一的人参或枸杞等补品经用酒简单地浸泡而成。其营养、有效成份简单，对难以实现综合的滋补作用。而且，现有这类酒的制作过程仅为浸泡，缺乏有机作用机理，使滋补品的功力难以在酒中得到充分发挥，不能完全发挥其滋补作用。另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以：的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为度，经化验白酒中还包以下成份：钾元素mg/L、硒元素.mg/L、钙元素.mg/L、总氨酸含量mg/L、亚油酸乙酯含量mg/L、四吡嗪含量.mg/L、-醇含量mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为度，经化验白酒中包以下成份：钾元素mg/L、总氨酸含量mg/L、亚油酸乙酯含量mg/L、四吡嗪含量.mg/L、-醇含量mg/L。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100：15-30，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70%；所述白酒中其酒精度大于等于50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；