

中高端-安徽酒厂

产品名称	中高端-安徽酒厂
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

中高端-安徽酒厂 本实用新型的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本实用新型的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、搅拌桶、、支撑脚、、调速电机、、转动轴、、螺旋搅拌浆叶、、出料口、、传动皮带。具体实施方式以下通过实施例，对本实用新型进行更为详细的说明，但只要在本实用新型的要旨范围内，并不仅限于以下实施例。如图所示，一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶(I、调速电机(、螺旋搅拌浆叶(、转动轴(组成，其中：转动轴(垂直设置在搅拌桶(I中心，螺旋搅拌浆叶 []实施例：[](I选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞； [(将蒸煮好的苦荞摊开使之冷切； [(往冷却的苦荞里面加入酒曲，按照斤干苦荞添加-克的酒曲的比例添加酒曲，然后搅拌均匀，装入容器里发酵，发酵容器可以用酒池，坛子，水缸等；发酵天以上即得到酒糟； [(、抗氧化，清除体内自由基，延缓、预防和、症； [(、预防和心脑血管，对、脑梗塞、脑出血、中风有效； [(、降、降血糖； [(竹叶：竹叶有着传统的。有清热除烦，生津的。可治热病烦渴，小儿惊癇，咳逆吐衄，面赤，小便短赤，口糜舌等。 [(与现有技术相比，本发明具有，降三高之；并能健脾胃，强筋骨；对于也有一定的；并且口感柔香，是一种兼具和口感的酒类新品种。【具体实施方式】 [(下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。 [(实施例： [(I选择优质的苦荞淘洗干净，然后放入锅内，蒸煮-个小时既可以得到熟的苦荞； 本发明采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒，以适当提高压力，从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭、适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 157 ± 5 。压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，保持数十分钟后，冷却至室温，打开耐压反应釜。即得产品，品评结果如表1。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。本发明和现有桃酒的酿制方法不同，首先引入了糯米酒作为风味添加辅料，以主发酵单独对桃果汁发酵为主，且主发酵的桃原料是经过二次发酵后再

辅以糖化糯米醪柔化的产物。其在风味上能够增强桃酒的香气，使得桃酒的香气更加浓郁、突出、典型，并且提高了桃酒的澄清度、色度、酒精度和VC含量，使得桃酒典型性增强，从各方面提高了桃酒的品质。