

# 白酒 婚宴酒 原浆酒 厂家报价

产品名称	白酒 婚宴酒 原浆酒 厂家报价
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

制造方法还可以如图所示，另外还包括以下步骤：步骤f：陈酿，将蒸馏后的白酒在陈酿罐放置一段时间，如在陈酿罐内存放并使之相对密封后存放一年以上，使白酒相对稳定；另外陈酿也可以通过催陈处理实现。步骤g：罐装。另外，陈酿也可以是在罐装后，即在蒸馏完成后将白酒进行罐装，再将罐装后的白酒按存放条件放置一定时间。进一步，所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发，加快陈化反应；使用凹土制成的硬质棒体，凹土具有吸附、除臭、去毒的作用，可以除去酒中的各种残渣杂质，使酒质纯净。进一步，所述搅拌速度为5~10r/min。按照5~10r/min的速度搅拌，既能达到搅拌效果，又能使凹土棒限度地吸收杂质。白酒 婚宴酒 原浆酒 厂家报价 现有桃酒的制备当中，有直接将桃制备成果汁调浆后加入酿酒酵母发酵后陈酿而得。这样酿制的桃酒差了些风味。于是也有人将桃和米酒一起酿制的，但是这种酿制多是以米酒为主，公开的“一种桃米酒制备方法”，其实质是以发酵米酒为主，加入桃和麦麸为辅进行冲缸，而在~ 的温度下所有酵母已经失去活性，因此其桃汁和麦麸并没有得到发酵，其制备的是一种加有桃汁的米酒；再如公开了一种桃混合发酵米酒及其制作方法，该方法也是以米酒发酵为主，以桃果浆为辅。以上酿制的酒口味要么偏向米酒口味，要么是以米酒和桃二者口味均分，在口味上毫无倚趋于平庸毫无特色。一种酒窖藏酒方法【技术领域】[ ]本发明涉及酒窖藏酒领域，具体说是一种酒窖藏酒方法。【背景技术】[]是卓立世界的文明古国，是酒的故乡。中华民族五千年历史长河中，酒和酒类文化一直占据着重要地位。酒是一种特殊的食品，是属于物质的，但又同时融于人们的精神生活之中。酒文化作为一种特殊的文化形式，在传统的文化中有其独特的地位。在几千年的文明史中，酒几乎渗透到社会生活中的各个领域。首先，是一个以农立国的，因此一切、经济活动都以农业发展为立足点。而的酒，绝大多数是以粮食酿造的，酒紧紧依附于农业，成为农业经济的一部分。粮食生产的丰歉是酒业兴衰的晴雨表，各朝代统治者根据粮食的收成情况，通过发布酒禁或开禁，来调节酒的生产，从而确保民食。在一些局部地区，酒业的繁荣对当地社会生活水平的提高起到了积极作用。在白酒的生产工艺中，醇化过程是决定酒品质好坏的重要环节。在醇化过程中，白酒的有效成分的含量、有效成分的混合均匀程度、有害物质的转化等因素终影响品质、口感。技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：a原料处理；将原料在- 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟

比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的条件，从而使得酒的风味物质含量较低。糯米和桃汁的重量比为： $\sim$ 。在发酵过程中，桃汁和糯米之间的重量比关系对品质具有一定的影响。实践过程中发现，当糯米和桃汁的重量比达到： $\sim$ 时，发酵桃汁混合液(即第二滤液所成的桃酒品质佳。步骤(中发酵后h的桃汁的温度为 $\sim \pm$ 。将桃汁的温度控制在 $\sim \pm$ ，一方面可以加速冷却熟糯米，另一方面低温有利于桃酒风味物质的形成。1982年日本人竹泽泰平等人在研究加速蒸馏酒熟化的方法时，提出用高压法进行处理〔竹泽泰平等，公开特许公报，昭57-1188(1982)〕。方法是将欲熟化的酒，加入到高压发生器中，加压至100公斤/厘米<sup>2</sup>以上，并称达到500公斤/厘米<sup>2</sup>以上，然后保持一定时间，就可改善酒的质量。作者还指出，在1000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持60分钟以上，或在1500公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持数分钟，可使原酒的刺激性酒味完全消失且可变得醇厚可口。该专利还报导，白兰地在高于500公斤/厘米<sup>2</sup>的压力下处理600分钟，可判断出质量的提高。显然，这种高压处理的方法，虽然效果尚可，能够加速酒的熟化。但压力需达500公斤/厘米<sup>2</sup>甚至达2000公斤/厘米<sup>2</sup>，这就对设备提出了很高的要求，给生产厂带来很大的困难，尤其是中小型工厂是难以达到的。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

本发明与现有技术相比，具有如下的优点和有益效果：本发明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，并且提高了桃酒的酒精度和VC含量，提高了桃酒的品质。附图说明此处所说明的附图用来提供对本发明实施例的进一步理解，构成本申请的一部分，并不构成对本发明实施例的限定。在附图中：图为本发明结构示意图。附图中标记及对应的零部件名称： $\sim$ -倾倒槽， $\sim$ -分离管。具体实施方式为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白，下面结合实施例和附图，对本发明作进一步的详细说明，本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明，并对本发明的限定。

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。