

# 原浆酒 白酒贴牌代加工 台州资讯

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 原浆酒 白酒贴牌代加工 台州资讯                |
| 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<br>白酒定制:原酒<br>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

【发明内容】[]有鉴于此，本发明的目的在于提供一种杨梅酒的酿制方法，该杨梅酒的酿制方法能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久。[]为了达到上述目的，本发明一种杨梅酒的酿制方法，其步骤如下：[]原料处理：选用汁多核小、新鲜成熟的杨梅，清洗杨梅，除去附着在果实上的泥土、杂物以及残留的农药和微生物，沥干水分；.强化母糟后出酒，按每甑接酒量%香酯液加入出池母糟中，上甑蒸馏出酒己酸乙酯提高在kg/ml以上。本发明的实施例如下取发酵糟在甑前将RM-香酯液加入出池发酵糟中，按每甑出kg酒计算，加RM-香酯液kg左右，蒸馏后，可使酒己酸乙酯含量从mg/ml左右提高到mg/ml左右，达到优质酒己酸乙酯要求。口感明显改善，具典型浓香型八粮液基酒风格。原浆酒 白酒贴牌代加工 台州资讯 专利名称：八粮液酒酿制方法八粮液酒系利用八种粮食，由糯高粱、大米、糯米、小麦、玉米、黑米、黑糯米、彩色米(或其它)采用高科技酶学新技术结合传统工艺组合成八粮液酒新工艺。一.八粮液酒应用传统白酒生产工艺，在制曲和强化母糟上应用微生物和酶学技术，在关键技术上革新 改一般麦曲为强化酯化麦曲，即麦曲中参入麦曲有效菌及酯化功能为提高麦曲质量，用量比为 。 强化母糟，由RM-复合香酯液强化母糟。 人工老窖微生物技术。[]作为优选，所述通风排水口上设置有密封堵头。[]作为优选，所述酒坛采用石蜡密封。[]与现有技术相比，本发明具的优点在于：、采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；、选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件；、通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度。高度酒的自动化蒸馏方法，采用如图、图以及图所示的设备实施，该设备为蒸酒机，包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，蒸酒机构包括壳体和设置于壳体内的蒸汽层、传输层以及酒气层，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，传输层位于蒸汽层之上，酒气层位于传输层之上，蒸汽层设有储水室与加热管，储水室连通进水口与出水口，传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，匀料板位于传送机构之上，疏料转轮位于匀料板之上，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通冷凝器，传送机构包括传送链、主动轮与张紧轮，传送链包括若干链接的传送块，传送块包括支架、与支架内壁滑动连接的滑架、透气网、固定于支架内壁的限位块以及翻转板，滑架的远端固定有撑杆，滑架的近端与限位块之间设置有弹性复位件，透气网密封滑架的外侧，翻转板转动连接于支架的内壁，翻转板与支架间连接有第二弹性复位件，弹性复位件为压簧，第二弹性复位件为扭簧。五、发酵：发酵天后，蒸馏得酒。六、蒸馏：将发酵完成之酒醅，发酵完成的酒醅后文称酒醅，用人工倒入蒸馏锅，蒸馏所得谓之「道酒」。道酒因较具高粱味，必须调兑以改善口感风味。七、再拌曲、再发酵：道酒蒸馏后之高粱渣滓，出锅再加谷壳冷

却，再加入曲粉均匀拌和，送进发酵池，进行再发酵天。八、再蒸馏(第二道酒)。[ ]实施例三[ ]酿酒原料，具体按照以下组分组成：高粱kg，大米kg，糯米kg，小麦kg，玉米kg，乙醇kg。[ ]实施例四[ ]一种五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：S)所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为磨粉，然后将各组成原料混合，然后低温下保藏天得一次混合料；S)将上述一次混合料蒸馏，去除一次混合料中的乙醇得二次混合料；S)向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行减压低温得到成品。所述向二次混合料中加曲培菌发酵的步骤为：S)在二次混合料中加入酒曲，所述酒曲与二次混合料的重量比为.：，- ° C条件下发酵小时，得一次发酵物；S)将一次发酵物取出摊晾至- ° C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内- ° C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

**【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图，白酒的制造方法包括以下步骤：

[ ]以上对本发明实施例所提供的技术方案进行了详细介绍，本文中应用了具体个例对本发明实施例的原理以及实施方式进行了阐述，以上实施例的说明只适用于帮助理解本发明实施例的原理；同时，对于本领域的一般技术人员，依据本发明实施例，在【具体实施方式】以及应用范围上均会有改变之处，综上所述，本说明书内容不应理解为对本发明的限制。