

配制酒 散酒 古井镇 加盟代理

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 配制酒 散酒 古井镇 加盟代理 |
| 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

配制酒 散酒 古井镇 加盟代理 专利名称：一种酿酒直立醅粮混合搅拌机的制作方法技术领域：本实用新型涉及酿酒机械设备技术领域，特别是一种酿酒直立醅粮混合搅拌机。背景技术：在传统的酿酒技术中，醅粮混合都是由人工进行翻转混合，这样，不仅工人的劳动强度大，而且由于翻转不均匀而不能达到理想的混合效果，更严重的是制约了生产效率的提高，因此，有必要对其进行改进。[]步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。[]步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：- []进一步改进，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。[]上研究表明本发明所选用的原料组分具有如下：[]苦荞：苦荞是集“营养、、”于一体的天然功能食品。我国古籍中关于苦荞麦防病治病的记载。《齐民要术》有“头风畏冷者，以面汤和粉为饼，更令罨出汗，虽数十年亦愈”。《图经本草》有“实肠胃，力”的记载。《本草纲目》有“降气宽肠磨积滞，消热肿风痛，除白浊血滞，脾积泄泻”的论述。记载苦荞麦性味苦、平、寒，有力、续精神、利耳目、降气宽肠健胃的作用。《植物名实图考》称荞麦“性能消积，俗呼净肠草”。苦荞能、降血糖、降，改善微循环等作用，又称“三降”食品。食疗作用如下：(将步骤(的杨梅水和步骤(的糯米按-：-的质量比例混合，搅拌均匀，置于发酵罐中，接入总质量.%的活性干酵母进行发酵，发酵时间控制在-天，温度 - °C；所述糯米的质量按生糯米计算；(发酵结束后，从发酵罐底阀门放出原酒，经离心机过滤除渣，滤液杀菌备用；【具体实施方式】[]实施例：一种杨梅酒，它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的杨梅进行清洗，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备用；(将糯米淘洗干净，加水混匀、浸泡小时，然后采用常规方法蒸熟，冷却，备用；(将杨梅洗净后用小刀在每个杨梅表面横竖各划几刀，放入水中煮-分钟，冷却过滤去渣，备用；[]澄清处理：添加ppm硅胶、ppm细粉硅藻土、ppm粗粉硅藻土下胶澄清?天，经过三道过滤工序，得到澄清透亮的酒液；[]、灌装：调配后的杨梅酒加热至 °C进行杀菌。[]进一步，在步骤I中，所述清洗杨梅采用自动清洗设备进行清洗。[]进一步，在步骤I中，将现摘的杨梅倒入浸泡箱内，加入食盐浸泡?分钟，使浸泡的杨梅从浸泡箱缺口处排出进入清洗槽，清洗槽入口处进水，杨梅顺着水流在清洗槽入口至出口之间进行翻滚，清洗；从出口处收集清洗干净的杨梅。上述技术方案中，进一步地，所述步骤e中，在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为.-之间。采用本发明酿酒工艺，酒品质较高，出酒率高，酒品醇香温润，具有很好的口感。具体实施方式下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明，通过实施例对本发明的具体实施方式进行详细的阐述。实施例一一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：使用本发明白酒催陈装置催陈白酒的过程是：首先将氧化性气体经气体流量计、气体温度控制装置调控气体流量和温度后，由逆向进气口进入陈化器，在陈化器形成向上扩散的均匀气流，经填料层进入陈化区；

而待陈化的白酒则由白酒储灌经液体温度调控装置调控温度，经输液泵、液体流量计调整流量后，进入前置雾化喷头，被前置雾化喷头初级雾化的酒液再次被垂直相交的氧化性气流分散，并且在强大的气流夹带初级雾化的酒液进入陈化器经多嘴喷头雾化分散成极微小的液滴。液滴在陈化区和填料层与氧化性气体、填料经过充分混合和传质，加速了陈化行为。之后，酒液经陈化器圆锥内壁汇集至装置底部的出液口排出；气流则由蜂窝陶瓷消雾层消雾后，经排气口进入冷凝器冷却回收气流夹带的酒液后经冷凝器排气口排出。