

# 玻璃茶缸酒 白酒代理 池州生产厂家

产品名称	玻璃茶缸酒 白酒代理 池州生产厂家
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

【专利说明】一种苦荞竹叶酒的制作方法技术领域[]本发明涉及一种酒的制作方法，尤其是涉及一种苦荞竹叶酒的制作方法【背景技术】[]现有的酒类品种繁多，有白酒、啤酒、米酒、葡萄酒、酒等，但尚未见以苦荞和竹叶为原料酿造的苦荞竹叶酒。【发明内容】[]本发明针对现有技术的不足，目的是提供一种苦荞竹叶酒的制作方法，为了解决上述技术问题，本发明是通过以下技术方案实现的：.根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中，在发酵阶段，将所需要添加的白酒等量分为六份，首先向发酵罐中添加一份进行表面密封，然后密封发酵五天后打开发酵罐翻搅一次，再加入一份白酒继续密封发酵，一共翻搅五次。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中在猕猴桃酒半成品的表面上撒入.cm厚的白酒。玻璃茶缸酒 白酒代理 池州生产厂家 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。具体实施方式本具体实施方法仅仅是对本发明的解释，并不是对本发明的限制。本领域技术人员在阅读了本发明的说明书之后所作出的任何改变，只要在权利要求书的范围内，都将受到专利法的保护。实施例：一种节能的白酒酿造设备，包括蒸馏甑、加热灶、冷凝结构、集液罐、缓冲罐和真空泵，在蒸馏过程中，蒸馏甑、冷凝结构、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，加热灶内有水，加热灶底部有加热温控装置可以控制水温，通过水温对蒸馏甑加热，蒸馏甑的侧壁上安全阀和压力表，用以控制和稳定甑内的压力，蒸馏甑的进料口上还设有观察部，用以观察甑内情况，挥发的酒蒸汽从甑顶出去，首先经过一段螺旋设置的回流段，长度为蒸馏甑高度的/，水份等部分高沸点物质在回流段会冷凝返回蒸馏甑，酒蒸汽通过回流管进入冷凝结构，包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，冷凝管分为两个冷凝支管，在竖直方向上设置，避免液化的酒精等物质在冷凝支管内堆积，酒蒸汽在冷凝结构中被分成多条支流，增大与冷凝水的接触面积，提高冷凝效率，冷凝结构连接集液罐，集液罐和真空泵之间设有缓冲罐，避免出现白酒被吸入真空泵的情况。发酵处理；糖化处理，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在；g蒸馏处理。采用本实施例工艺，酒品质较高，出酒率高，酒品醇香温润，具有很好的口感。本发明的说明书被认为是说明性的而非限制性的，在本发明基础上，本领域技术人员根据所公开的技术内容，不需要创造性的劳动就可以对其中一些技术特征做出的一些替换和变形，均在本发明的保护范围内。[]现有技术中，猕猴桃酒是将猕猴桃打浆发酵，然后压榨再发酵，

最后用酒精勾兑而成。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种猕猴桃酒，该菠萝酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种猕猴桃酒，其特征在于它是按如下步骤制成的：(挑选成熟的猕猴桃去皮，用刀切成块，然后将其放置在广口的容器中，加入白糖，搅拌均匀，备用；[]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。[]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。[]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[]进一步，所述五谷白酒的酿酒原料具体按照以下重量组分组成：高粱份，大米份，小麦份，糯米份、玉米份、乙醇。[]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高等优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。[]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

专利摘要一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶、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中心，螺旋搅拌浆叶则环固于转动轴上，调速电机通过传动皮带与转动轴的底端相连，搅拌桶一侧下端设置有出料口，底端连接支撑脚。本实用新型的优点和有益效果是、混合搅拌机代替了人工配醅拌料、人工堆料两道工序；、采用本酿酒直立醅粮混合搅拌机代替人工作业，大大减轻了工人的劳动强度，同时可以极大的提高酿酒业的生产效率。

包括如下步骤：A．添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；B．初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；C．初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；