

白酒 婚宴酒 结婚定制 厂家地址

产品名称	白酒 婚宴酒 结婚定制 厂家地址
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

新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点刺激物质,都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点,饮后使人感到不畅,同时,发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质,如硫化氢(臭鸡旦味),硫醇(的菜叶味),醛类(苦涩味)等等,也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明,新酒必须经过陈酿后,才能变得醇和、香郁、协调、绵软。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法,其特征在于:所述的白酒为 30° 的白酒。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法,其特征在于:所述的白酒为 30° 的白酒。根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法,其特征在于:所述的干酵母为安琪高活性干酵母BV。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(中在干酵母中加入白酒的质量与干酵母的质量相同。白酒 婚宴酒 结婚定制 厂家地址 权利要求.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,其特征在于:转动轴(垂直设置在搅拌桶(I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。根据权利要求所述的一种酿酒直立醅粮混合搅拌机,其特征在于:搅拌桶(I一侧下端设置有出料口出,底端连接支撑脚(。技术实现要素:本发明的目的是针对现有问题,提供了一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法。本发明是通过以下技术方案实现的:一种提高白酒酿造是润粮吸水量的处理方法,在浸润前将酿酒原料置于高压静电装置中处理,处理条件为:场强-kV,处理时间为-分钟。作为对上述方案的进一步改进,所述酿酒原料为高粱。在实际生产上,上甑前对酿造粮食主要采取两种方式处理:(直接将粉碎后的粮食拌入糟醅中,进行上甑蒸馏,结果导致粮食较干,即使在蒸馏过程中经受高温水蒸汽热作用也难于被糊化,糊化效果较差,糟醅粘性差,表现为散沙状,导致糟醅产酒能力差;同时由于粮食中存在一定的生杂味道,在蒸馏过程中带入到酒体,影响酒体质量;(采用冷水润粮的方法,在上甑前用自来水或 以下的温水进行润粮,为粮食补充水分,但是粮食大吸水量仅为-%,此后再打入水至粮食中,粮食也难于吸收,容易出现打入的水溢流出来的现象,结果导致糊化效果一般,糟醅粘性不足,影响微生物对粮食利用;并且,采用冷水润粮,容易导致粮食中存在一股“水、生”味道,当蒸馏时,容易将该杂味带入到酒中,影响酒体质量;因此,提高润粮吸水量,是蒸馏糊化过程的关键影响因素。5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法,其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 130 ± 5 ,所说的熟化反应压力 3 ± 0.5 公斤/厘米 2 。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法,其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”,属酒精饮料。白酒的香型又分为酱香型、清香型、浓香型、米香型、凤香型、兼香型、其它香型;按酒度的高低又分为高度白酒,和低度白酒。本实用新型是一种浓香型高度大曲白酒的生产装置,该装置以粉碎机、生料拌料机、蒸煮器、熟料拌料机、发酵

窖、罐式连续蒸酒机为设备，以高粱、小麦、大麦、酒糟、稻壳、自制酒曲、自制酒母为原料，通过原料粉碎、生料拌料、蒸煮糊化、冷却后熟料拌料、入窖发酵、蒸酒、灌装等工序制得成品。该装置具有操作工艺简单、发酵条件温和、无污水废气排放、产品浓香型高度大曲白酒质量好，适合各类人群饮用等优点。)、存放老化将半成品酒在室温下存放-个月，使之老熟定性；)、细滤将老熟后的半成品酒用微孔薄板过滤机过滤，弃去滤渣，滤液再用纤维球过滤器过滤两次，除去全部沉淀，滤液即为成品。实施例用三种不同的配方量配制酒的比较。)、配料处理将无腐烂、无霉变、无虫蛀、干燥、生长正常的配料，用清水清洗干净，晾干；)、粗滤先以常规的硅藻土过滤机过滤浸提萃取物，弃去滤渣，然后用离心机按常规操作，离心浸提萃取滤液，除去沉淀和配料沙布袋；)、配半成品按配方比例称取蜂蜜和冰糖，加入与蜂蜜等重量的水与蜂蜜及冰糖混合，加热煮沸，将蜂蜜和冰糖溶化，冷却至室温后，将蜂蜜、冰糖液全部倒入第)步的粗滤液中，拌匀，即为酒的半成品；

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

优选的是，所述的白酒酿造工艺，发酵的前10~15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。本发明至少包括以下有益效果：1、本发明将大米、红薯和绿豆作为主要原料，酿造出来的白酒不仅芳香纯正，口感甘润绵软。2、本发明将部分蒸熟粮食混合物重复冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作3~5次，可以在发酵时充分将中的有益物质沁入白酒中，从而使本发明具有良好的降三高作用。

粮食糊化作用的好坏，主要取决于粮食的吸水情况，吸水充足则粮食容易受热煮熟，即糊化作用较好，若粮食吸水不足则糊化效果差，内具生心，类似“生饭”，因此，粮食在蒸馏前或蒸馏过程中的吸水情况，决定了糊化效果的优劣；由于在蒸馏过程中，蒸汽温度在 以上，粮食难于从炙热的蒸汽中吸收水分，因此蒸馏前提高粮食水分含量，成为粮食糊化作用的关键。