

白酒定制 散装白酒 孝感资讯

产品名称	白酒定制 散装白酒 孝感资讯
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 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

白酒定制 散装白酒 孝感资讯 【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； 【项】.一种苦荞竹叶酒的制作方法，它以苦荞和鲜竹叶为原料，其特征在于：包括如下步骤：(取苦荞淘洗干净，蒸煮；(将蒸煮好的苦荞摊开冷切；(往苦荞里面加入酒曲，搅拌均匀，入容器里发酵天以上得到酒糟；(将酒糟装入甑中蒸馏得到苦荞酒；(取新鲜竹叶洗净，入苦荞酒浸泡个月以上，过滤即得到苦荞竹叶酒。根据权利要求所述苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，按照斤干苦荞中添加-克的酒曲的比例添加酒曲。根据权利要求或制作出的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：-O.根据权利要求所述的苦荞竹叶酒的制作方法，其特征在于，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：。附图说明图为本发明高度酒的自动化蒸馏方法中设备的结构示意图。图为图中传送链面向蒸汽层时的状态示意图。图为图中传送链面向酒气层时的状态示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：说明书附图中的附图标记包括：蒸酒机构、壳体、出料口、出水口、蒸汽层、储水室、加热管、传送链、传送块、支架、限位块、滑架、透气网、翻转板、主动轮、张紧轮、疏料转轮、匀料板、酒气层。传送机构包括传送链、主动轮与张紧轮，其中，所述传送链包括若干链接的传送块，所述传送块包括支架、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，所述滑架的远端固定有撑杆，所述滑架的近端与限位块之间设置有弹性复位件，所述透气网密封滑架的外侧，所述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，包括以下步骤，步骤，在发酵时发酵的酒醪的容器放置于高处，在发酵后，通过管道将发酵后酒醪送入进料口中；步骤，使匀料板往复摆动，使疏料转轮转动，酒醪经过疏料转轮与匀料板后铺洒在传送链上，步骤，转动主动轮，使传送链滑动，将酒醪铺满传送链的上端面，使酒醪的厚度~mm之间，直至酒醪传送到出料口时停止转动主动轮，停止进料；步骤，启动加热管，加热储水室中水，产生蒸汽，蒸馏传送机构上的酒醪；步骤，完成蒸馏后，关闭加热管并启动主动轮，将传送链上的酒醪完全排出出料口后停止主动轮。将粗高度葡萄原酒放在密闭容器中静置一段时间，如常温下静置天，使高度葡萄蒸馏酒与原葡萄酒浓液充分融合。再将静置后的粗高度葡萄原酒用层纱布过滤-次，去除固体残渣，过滤所得的澄清溶液就是高度葡萄原酒(高度原酒)，为了酒味更佳，高度葡萄原酒放置一段时间后食用更好，如将高度葡萄原酒放置1年以上或更长时间再食用。本发明由于将酿造酒先制得高度蒸馏

酒与原酿造酒浓液，再混合配制，巧妙的去除了酿造酒中的水份和固体残渣，提高了酒精的质量分数，保留了营养物质，使制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成分又提高了酒精度数。【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：