

玻璃茶缸酒 泡制杨梅专用酒 平顶山报价

产品名称	玻璃茶缸酒 泡制杨梅专用酒 平顶山报价
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

玻璃茶缸酒 泡制杨梅专用酒 平顶山报价 a原料处理；将原料在 温水中进行多次清洗，去除原料中的杂质；b润料处理；c蒸料处理；将润料处理后的原料放入到料桶中，料筒底部设置筛板，将原料倒入料筒内的筛板上，所述料桶内设置有多层筛板，填装原料后，原料与上层筛板之间预留有一定的空间，所述预留空间间距为mm；将料桶至于蒸锅中蒸熟；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到 ，将原料进行搅拌均匀后，均布倒在配曲操作台上，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，生物曲种的添加量为原料重量的.%，混合均匀；然后在该层上继续倒上原料，至一定高度后，在原料中加入生物曲种，重复上述操作次，形成层配曲层；技术实现要素：本发明为了解决酒醅铺设不均而导致出酒质量的下降以及原材料的浪费的问题。意在提供一种即使酒醅铺设不均匀也能充分利用酒醅的高质量蒸酒方法。本发明提供基础方案是：高度酒的自动化蒸馏方法，其中，采用以下设备实施方法，蒸酒机包括蒸酒机构、冷凝器以及抽气泵，所述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，蒸汽层、传输层以及酒气层自下而上依次排列，壳体设置有进料口、出料口、进水口以及出水口，所述蒸汽层设有储水室与加热管，所述储水室连通进水口与出水口，所述传输层设有传送机构、疏料转轮以及匀料板，传送机构、疏料转轮以及匀料板自上而下依次设置，酒气层为上小下大的圆台状，酒气层上部连通所述冷凝器，【专利说明】一种杨梅酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种杨梅酒。【背景技术】[]杨梅果实中含有丰富的C、柠檬酸及果糖等物质，味道酸甜可口。杨梅中丰富的钾，使其特别适合在夏天食用。夏天我们出汗较多，钾离子流失严重，而食用杨梅可以起到补充钾元素的作用。而用杨梅熬浓汤还可以腹泻。[]现有技术中，杨梅酒是直接将杨梅浸泡在白酒中，多为夏天家庭自制饮用。【发明内容】[]本发明的目的是提供一种杨梅酒，该杨梅酒的口感更为醇正，适合批量生产。[]实现本发明的技术方案是：一种杨梅酒，其特征在于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 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，蒸馏甑的进口口上还设有观察部，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。选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%）?3：包装材料（盒子，瓶子，盖子，胶帽，包装等）可由客户提供设计素材，我方安排印刷制作，我厂灌装生产?4：厂家发货，安全到达收货地址?贴牌酒：这类酒主要是提供酒，包装及其他由客户自己确定，在酿造工艺和配方，酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。?定制酒流程：?定制酒由酒水定制和外包装定制组成。?所以定制酒的价格由两部分组成：?部分：材料费用（设计，标签费用，盒子费用，瓶子，盖子，胶帽，包装费用等）?第二部分：酒水费用（散装酒的价格，按照厂价销售）?定制酒流程概要：?1：联系客服，约定日期来厂考察，选择您中意的酒质?2：选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%），厂家设计样稿（免费），可免费申请私有注册商标 一种酒窖藏酒方法【技术领域】[]本发明涉及酒窖藏酒领域，具体说是一种酒窖藏酒方法。【背景技术】[]是卓立世界的文明古国，是酒的故乡。中华民族五千年历史长河中，酒和酒类文化一直占据着重要地位。酒是一种特殊的食品，是属于物质的，但又同时融于人们的精神生活之中。酒文化作为一种特殊的文化形式，在传统的文化中有其独特的地位。在几千年的文明史中，酒几乎渗透到社会生活中的各个领域。首先，是一个以农立国的，因此一切、经济活动都以农业发展为立足点。而的酒，绝大多数是以粮食酿造的，酒紧紧依附于农业，成为农业经济的一部分。粮食生产的丰歉是酒业兴衰的晴雨表，各朝代统治者根据粮食的收成情况，通过发布酒禁或开禁，来调节酒的生产，从而确保民食。在一些局部地区，酒业的繁荣对当地社会生活水平的提高起到了积极作用。在白酒的生产工艺中，醇化过程是决定酒品质好坏的重要环节。在醇化过程中，白酒的有效成分的含量、有效成分的混合均匀程度、有害物质的转化等因素终影响品质、口感。