人参枸杞酒 白酒代理 淮北资讯

产品名称	人参枸杞酒 白酒代理 淮北资讯
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

人参枸杞酒 白酒代理 淮北资讯 一种弱碱性白酒及其酿造方法【专利说明】一种弱碱性白酒及其酿造方法[]技术领域[]本发明涉及一种白酒及其酿造方法，主要涉及一种以葡萄为原料制得的弱碱性白酒极其酿造方法。【背景技术】[]人们生活中饮用的白酒，其生产工艺主要是由粮食做原料酿造加工而成，具有以下不足：一是浪费了大量的粮食；二是粮食发酵蒸馏白酒的营养成分不及葡萄发酵酒的营养成分高；三是粮食蒸馏白酒中含有较高的对有害的，杂醇油等物质。 (步骤b)：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；(步骤c)：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；(步骤d)：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；(步骤e)：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。 近年来白酒定制白酒OEM趋势越来越明显，对产品专业化分配，对资源充分整合，做好白酒定制。提高白酒生产效率，我们负责生产，你们负责市场运营，抓住好白酒发展机会，每一次都是机会，做好白酒定制。安徽古家百年酒业酿酒大典马上开始，做桃花春曲，做好白酒定制。是我们的追求和使命，做好产品。把握好市场动态。会员体系适合做白酒定制。 上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的%重量比以上。 []为了克服传统酿造过程中存在的不足，本发明改良部分工艺流程。前期先用高度白酒将酵母化开，不仅在发酵前对酿造酵母进行驯化，通过酵母自溶作用，使酵母细胞在整个发酵过程中自身释放出多糖和多肽类物质来改善酒体品质，并且还能够将酵母自身的物质带入到发酵酒体中，柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质，使酒体口感更加饱满圆润。带皮猕猴桃加酵母进行的发酵处理过程中，保证猕猴桃果实中全部营养物质都能进入到发酵液中，融入猕猴桃皮的营养成分，增加酒体功能；在整个发酵的过程中不断翻搅，并不断的补充白酒，加入的白酒可以与猕猴桃酸类物质结合生成酯类物质，使整个酒体香味醇厚，加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层，防止在发酵过程中猕猴桃的霉变，不用添加化学添加剂防止霉变，一举多得。 (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；(将步骤(中得到的原酒加入到步骤(I中的广口容器中，浸泡-天后，压滤弃滤渣，低温灌装。[]

步骤(中所述的浸泡时间为小时。[]步骤(中发酵的温度°C—°C。[]本发明的杨梅酒在夏天饮用能消暑解腻。拉肚子的时候，喝下即可止泄，具有收敛作用。还有消食、除湿、解暑、生津、助消化、御寒、、的。