

配制酒 白酒贴牌 烟台生产厂

产品名称	配制酒 白酒贴牌 烟台生产厂
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

一种白酒的配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒口味，而且适中，能被大多数人喜欢。经常服用，可以调节功能，增强体力，提闻睡眠质量，精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点，本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内，本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。[]()将酒装入酒坛并密封，再将酒坛放入窖池；酒坛采用石蜡密封，不仅可保证密封效果，而且酒出窖后容易打开。[]()通过安装隔热隔音门密封窖口，不仅使得窖池更加安静，而且可保证窖池的温度。[]()在窖口开设与窖池连通的通风排水口，这样可通过通风排水口排出窖池的水和使窖池通风。[]在实施过程中，所述窖池包括由窖口向内延伸的一条纵向通道和沿纵向通道两侧交错分布的数条横向通道，每一横向通道与所述纵向通道连通，纵向通道与每一横向通道两侧均间隔放置有酒坛。这样可在保证窖池的藏酒质量的同时，降低成本、容纳更多的酒坛；其中纵向通道从外至内向窖口上方倾斜 $^{\circ}$ ，有利于向通风排水口排水，每一所述横向通道从靠近纵向通道一侧至远离纵向通道一侧向上倾斜 $^{\circ}$ ，有利于向纵向通道排水。配制酒 白酒贴牌 烟台生产厂 仪器SP-2305E气相色谱仪色谱柱将GDX-103载体(60-80目)填充于长3米、内径4毫米的不锈钢柱中，柱温166，氢焰检测。内标溶液的配制准确称取约2克的内标物-正丙酯，用50%乙醇稀释至50毫升。分析取0.1毫升内标溶液。分别用熟化前、后的酒样稀释至2毫升。用1微升器进样0.6微升。计算出组分峰高与内标物峰高之比值。见表3、4。以比值对熟化时间做图。见图1、2。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；[]在猕猴桃酒的整个发酵过程中不断翻搅，并不断的补充高度白酒的目的，可以使白酒与猕猴桃果实本身富含的酸类物质结合生成酯类物质，增加酒体的醇香，加入的白酒还能够在发酵过程中深入底层，防止发酵过程中猕猴桃的部分霉变，比单纯加入防腐剂和化学添加剂防止霉变的效果更好，更加健康环

保。[]本发明利用带皮猕猴桃为原材料，利用清洗、酵母预处理、发酵、过滤和二次发酵的方法，得到带有天然猕猴桃香味的型猕猴桃酒，口感醇香，符合大众消费者需求。[]目前，白酒的醇化过程主要采用人工老熟和陆地储藏和处理来实现。人工老熟处理由于醇化时间较短，水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限，酒的品质一般较差；陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内，让其自然醇化，然而醇化时，窖池内会有黄浆水流出，不容易风干，不能保证白酒在干燥的地方醇化，从而影响了白酒的醇度和口感。【项】.一种五谷白酒，其特征在于，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-。根据权利要求所述的五谷白酒，其特征在于，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。一种如权利要求或中所述五谷白酒的低温酿造方法，其特征在于，包括以下步骤：)将各组成原料混合后，低温下保藏天以上得一次混合料；)将上述混合料蒸馏，去除混合料中的乙醇得二次混合料；)向二次混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

一种杨梅酒的制作方法【专利摘要】本发明公开了一种杨梅酒，它是将杨梅清洗，加白糖，拌匀备用；同时将糯米洗净，加水浸泡小时，蒸熟，冷却备用；同时将杨梅洗净后用小刀划破，水煮-分钟，冷却过滤去渣，备用；将上述的杨梅水和糯米按-：-的质量比例混合，搅拌均匀，接入总质量.%的活性干酵母进行发酵，发酵时间控制在-天，温度 — ；发酵结束后，原酒经离心机过滤除渣，滤液杀菌后加入到杨梅中，浸泡-天后，压滤弃滤渣，低温灌装。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。

【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：