

白酒贴牌 抵账用酒 茶缸酒 价格

产品名称	白酒贴牌 抵账用酒 茶缸酒 价格
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。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。白酒贴牌 抵账用酒 茶缸酒 价格 权利要求。一种新型浓香型高度大曲白酒生产装置，其特征在于包括粉碎机(I)、生料拌料机()、蒸煮器()、熟料拌料机()、发酵窖()、罐式连续蒸酒机()；粉碎机(I)上设有高粱进口()、小麦进口()、大麦进口()，粉碎机(I)到生料拌料机()间设有输送机()，生料拌料机()上设有酒糟进口()、水进口()，生料拌料机()到蒸煮器()间设有输送机()，蒸煮器()上设有蒸汽进口()，蒸煮器()到熟料拌料机()间设有输送机()，熟料拌料机()上设有酒曲进口()、酒母进口()，熟料拌料机()到发酵窖()间设有输送机()，发酵窖()上设有稻壳进口()，发酵窖()到罐式连续蒸酒机()间设有输送机()，罐式连续蒸酒机()上设有水进口()、蒸汽进口()、酒出口()。调酒箱3下方的机架1上设置有凸轮轨道51，凸轮轨道51的凸起部上课拆卸连接有第二凸轮轨道6，且第二凸轮轨道6高于凸轮轨道51的凸起部；活塞杆42与凸轮轨道51和第二凸轮轨道6滑动连接，如图2所示，第二凸轮轨道6外侧安装有竖直向上的矩形的挡板61，挡板61上开有圆孔63，如图1所示，挡板61右侧安装有电磁铁62；如图3所示，其中一根活塞杆42上连接有棉绳73，棉绳73右端连接有铁球7，铁球7连接有铁丝72，铁丝72右端连接有第二铁球71，第二铁球71的尺寸小于圆孔63的尺寸，铁球7的尺寸大于圆孔63的尺寸；[]本发明与现有技术相比具有以下优点：[]()猕猴桃皮富含抗氧化剂，具有和抗的，表皮中抗氧化剂含量是果肉的三倍。猕猴桃带皮发酵简化工艺、节约成本，猕猴桃皮中的天然成分融入酒体中，使酿出的猕猴桃酒不仅呈现出橙黄饱满色泽，丰富口感，而且增加酒体的价值。[](本发明中用白酒化开酵母一方面可使酵母在发酵前进行耐酒度驯化，一些不耐酒度的酵母会发生自溶现象，酵母因自溶产生的物质如多糖蛋白和多肽等会改善酒体品质，可柔化猕猴桃酒中的苦涩味物质(单宁，使酒体口感更加饱满圆润。另外，酵母中的多糖类物质可通过对酒体中微小晶体的“包裹”作用来或降低酒石沉淀，改善和增强酒体中蛋白和多酚类化合物(单宁的稳定性。全文摘要本发明公开了一种白酒的配方，其组分按重量

配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高，适于大众使用和接受。[]、灌装：调配后的杨梅酒加热至 $^{\circ}\text{C}$ 进行杀菌。[]本杨梅酒的酿制方法通过快速清洗，快速破碎、榨汁，输送泵运输，快速发酵，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。[]后说明的是，以上优选实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管通过上述优选实施例已经对本发明进行了详细的描述，但本领域技术人员应当理解，可以在形式上和细节上对其作出各种各样的改变，而不偏离本发明权利要求书所限定的范围。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

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。

、蒸煮结束后，利用晾渣的方法，使料迅速冷却至微生物适宜生长的温度约为 $^{\circ}\text{C}$ — $^{\circ}\text{C}$ 之间，然后通过设置于蒸煮器和熟料拌料机间的输送机将料送入熟料拌料机，通过设置于熟料拌料机上的进口将配方量的酒曲送入、通过进口将配方量的酒母送入并混合均匀，立即通过设置于熟料拌料机和发酵窖间的输送机将料送入发酵窖发酵，入窖时料温控制在 $^{\circ}\text{C}$ ，入窖的料不需过分压紧，应控制在每立方米容积内装料一公斤，装好后，通过进口送入稻壳在料上盖一层，用窖泥密封，发酵时间为一天，即可结束发酵。、将发酵成熟的料通过设置于发酵窖和罐式连续蒸酒机间的输送机送入罐式连续蒸酒机，通过设置于罐式连续蒸酒机上的进口送入水、进口送入蒸汽进行蒸馏，得到的蒸汽经冷却后成为液态即可得到白酒，根据酒的质量采取掐头去尾的方法将得到的白酒灌装存储，即得成品浓香型高度大曲白酒。