

婚宴定制酒 抵账用酒 松原批发

产品名称	婚宴定制酒 抵账用酒 松原批发
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

专利名称：新型浓香型高度大曲白酒生产装置的制作方法技术领域：本实用新型属于酿酒领域，尤其涉及一种以高粱、小麦、大麦为主要原料生产浓香型高度大曲白酒的机械装置。背景技术：白酒是以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒，酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，入口绵甜爽净，酒精含量较高，经贮存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。分离管管径的从上到下逐渐减小。分离管的管径从上到下逐渐减小能够提升混合液在其内的流速，从而加快散热效率。多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列。位于均匀分散排列的外围的分离管为弧形管。弧形管的设置一方面能够延长混合液的冷却时长，提高冷却效率，一方面能够将混合液中掺杂的熟糯米颗粒被运送分散，防止熟糯米颗粒堆积。婚宴定制酒 抵账用酒 松原批发 根据权利要求所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于a步骤所撒曲药为中温曲药。根据权利要求或所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于窖帽距离地面高度.m。根据权利要求所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于窖帽距离地面高度.Om.根据权利要求任一项所述的浓香型白酒封窖方法，其特征在于b步骤封窖后，封窖壁泥厚cm，窖帽与地面角度°。步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为8000GB，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/L。红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。为什么安徽古家百年酒业适合做白酒贴牌定制呢？是1，安徽古家百年酒业拥有古老的发酵池多条，每年酿造原浆酒，贮藏基酒为酒质提供了根本的保证。2，安徽古家百年酒业与时俱进不断创新，白酒个性化定制时代，安徽古家百年酒业不断引进先进人才为客户产品设计提供了高精端先进人才从而有了好的产品保障。?购买我的五大优势：[]分离、贮存：将控温发酵罐内主发酵所得的杨梅新酒通过输送泵输送到贮酒罐，分离去酒脚，并加入?%原酒，搅拌均匀，在?°C温度下密闭发酵，时间!个月。[]澄清处理：添加ppm硅胶、ppm细粉硅藻土、ppm粗粉硅藻土下胶澄清?天，经过三道过滤工序，得到澄清透亮的酒液。[]破碎、压榨：将沥干的杨梅放入破碎机和压榨机依次进行破碎、榨汁，去除杨梅核，用杨梅果汁发酵初始糖度为-%，优选的所述杨梅果汁发酵初始糖度为%。[]发酵：利用输送泵将杨梅汁输送到控温发酵罐内，添加果酒活性干酵母进行发酵，控温发酵罐内的温度在?°C，经?天酒度可达?度。全文摘要用现代生物技术强化曲酒发酵母糟生产八粮液酒。本发明涉及一种用现代生物技术强化曲酒母糟生产八粮液酒的新方法。本法是利用现代微生物及酶学技术利用产酯酶菌株(RM-)，采用溶剂发酵酸醇酯化生产RM-复合香酯，结合浓香型传统工艺生产八粮液酒。八粮液酒由糯高粱、大米、糯

米、小麦、玉米、黑米、黑糯米、彩色米或其它精酿而成，结合浓香型酒传统工艺生产八粮液酒，应用该法不仅使优质品率提高，而且风味、口感独特，酒质达到浓香型优质酒水平。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

技术实现要素：本发明的目的在于提供一种白酒配制工艺，实现自动配制白酒，提高白酒的生产效率。为了解决上述问题，本发明提供如下技术方案：一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，所述配制装置包括调酒箱，调酒箱上设置有高压气泵，高压气泵与调酒箱之间连通有气管，气管上设置有阀门；调酒箱上方设置有原料盘，所述原料盘与调酒箱之间连接有转轴，转轴连接有驱动机构；原料盘上设置有若干原料罐，若干原料罐与调酒箱之间均连通有引料管，多个引料管上均开有开口，开口位于所述调酒箱内；多个引料管内均滑动连接有活塞杆，活塞杆上开有第二开口，活塞杆的第二开口上方处为中空；调酒箱下方设置有凸轮轨道，凸轮轨道的凸起部上可拆卸连接有第二凸轮轨道，且第二凸轮轨道高于凸轮轨道的凸起部；第二凸轮轨道外侧连接有竖直的挡板，挡板上开设有圆孔，挡板一侧设置有电磁铁；所述活塞杆与凸轮轨道、第二凸轮轨道滑动连接；其中一个活塞杆连接有连绳，连绳连接有铁球，铁球连接有第二连绳，第二连绳连接有第二铁球，铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第二铁球的尺寸小于所述圆孔的尺寸，第二连绳的抗拉性大于连绳的抗拉性；

技术实现要素：本发明的目的在于解决传统酿酒工艺存在的上述技术问题，提供一种粮食酒半固态酿酒工艺，可有效提高酿酒的效率，并提高酒的品质。为解决上述技术问题，本发明提供了以下技术方案：一种粮食酒半固态酿酒工艺，其特征在于，包括以下步骤：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；本发明涉及酿酒工艺技术领域，特别涉及一种粮食酒半固态酿酒工艺。背景技术：传统的酿酒技术为固态发酵法，该酿酒技术是以玉米芯、高粱壳等为辅料，所以不仅生产出来的酒糟比较粗糙，生产效率低，而且其产生的饲料也不利于牲畜消化。而采用液态法酿酒，虽然提高了出酒率，但却产生了质量问题；因为液态酿酒使得酒类的微生物缺乏酯化反应的条件，从而使得酒的风味物质含量较低。