

人参酒 泡制杨梅专用酒 滨州资讯

产品名称	人参酒 泡制杨梅专用酒 滨州资讯
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

本发明与已有技术相比，其突出优点在于采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒。以适当提高压力。从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行，显著地缩短了熟化时间。使白酒熟化时间由竹泽泰平等人的在500公斤/厘米²以上压力下熟化600分钟缩短至20到30分钟，而压力仅需4-10公斤/厘米²，用本发明熟化的清香型白酒经品评。认为清香芬芳、绵甜醇厚、回味长。本发明的另一个突出优点还在于对所需设备要求不高，不仅大工厂易于实行，中、小型工厂也是能够办到的。[J]S)将一次发酵物取出摊晾至-°C后，将所述一次发酵物置于发酵桶内-°C条件进行二次发酵，发酵时间为-天，得二次发酵物。[J]进一步，步骤S中采用减压低温蒸馏方法对发酵物进行蒸馏。[J]进一步，所述组分原料中的高粱、大米、小麦、糯米、玉米为粉体。[J]本发明的五谷白酒及其低温酿造方法具有以下有益效果：[J]进一步，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。[J]本发明还提供了该五谷白酒的低温酿造方法，该酿造方法具有能耗低，原料利用率高等优点，解决了现有酿造工艺能耗大、原料利用率低等问题。[J]本发明的五谷白酒的低温酿造方法，包括以下步骤：人参酒泡制杨梅专用酒 滨州资讯 技术实现要素：本发明的目的在于，提供一种竹叶酒的制作方法。用本发明制作的竹叶酒，竹叶有益成份含量高，风味好。本发明的技术方案：竹叶酒，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶-份，糯米-份，纯净水-份，华西酒曲.-份。前述的竹叶酒中，由下述重量配比的原料制成：鲜竹叶份，糯米份，纯净水份，华西酒曲.份。现有的竹叶酒制作方法中，将蒸熟的鲜竹叶放入粮食酒中熟化制得竹叶酒，其鲜竹叶去梗且不作粉碎处理，整片去梗的鲜竹叶浸泡在酒中，在鲜竹叶预处理的时候，鲜竹叶中的有益成份会流失，熟化过程中鲜竹叶中的有益成份很难浸泡出来，使得竹叶酒中竹叶的有益成份含量低；另外鲜竹叶发酵不充分，竹叶酒的风味不佳。因此，现有的竹叶酒制作方法，制得的竹叶酒中竹叶的有益成份含量低，风味不佳。所述食用糖为砂糖，配料时所述原料与辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于95%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。本发明利用真空泵对设备进行减压处理，从而降低挥发物的沸点，达到减压蒸馏的目的，缓冲罐起到保护作用。优选的，所述冷凝管包括-根冷凝支管，各根所述冷凝支管在首尾处汇合，通过将酒蒸汽分流，加大与冷凝水的接触面积来提高冷凝效率。优选的，所述回流管在蒸馏甑顶部有一段螺旋上升结构的回流段，因为将蒸馏环境气压降低，沸点降低，部分高沸点物质尤其水分也会被带出，该回流段起到缓冲作用，水

分等物质因为沸点较高，容易液化，在回流段液化后返回蒸馏甑，提高酒精浓度。优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，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。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5:1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60~80。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5%。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70%重量比以上。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

杨梅酒的酿制方法【技术领域】 []本发明属于用直接发酵法的技术领域，具体是涉及一种杨梅酒的酿制方法。**【背景技术】** []杨梅果实酸甜多汁、风味独特、营养价值高、且具有较高的和和价值。宋代《食疗本草》和明代的《本草纲目》对杨梅的均有记载，杨梅具有“生津、止渴、调五脏、涤肠胃、除烦愤恶气”的。杨梅果实具有消暑、消食、等，杨梅中富含黄酮醇、花青素等功能活性成分，经常食用能使人延年益寿。

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；