配制酒 三斤人参枸杞酒 人参枸杞酒 公司定制

产品名称	配制酒 三斤人参枸杞酒 人参枸杞酒 公司定制
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

[]因此，生产一种省时省力，增加工作效率，降低生产成本的种白酒酿造包装系统具有广泛的市场前景。【发明内容】[]本实用新型针对现有技术的不足，提供生产一种省时省力，增加工作效率，降低生产成本的种白酒酿造包装系统。[]本实用新型的技术方案是这样实现的：一种白酒酿造包装系统，包括上、下层车间，所述的下层车间设置有工作台和第二工作台，所述的上层车间的底部设置有倾斜输送带，工作台上设置有通孔，通孔的底部设置有挡板，通孔的上部设置有倾斜挡板。食用糖类可以是砂糖、冰糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图3所示，将容器清洗干净，并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅22，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖21，依次存放，并使后一层为砂糖21，使容器内的杨梅与砂糖的比例在100：15-30之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器10的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80％-88％之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，砂糖与杨梅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。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层层叠放置并进行按压以排出空气。 配制酒 三斤人参枸杞酒 人参枸杞酒 公司定制 用凹土制作硬质棒体的工艺为：将100g无水FeCl3加入到300ml、2mol/L的HCl溶液中，搅拌溶解，再加入80g尿素，搅拌得到澄清液；将300g凹土加入到HCl溶液中，搅拌4h；将FeCl3-尿素溶液与酸处理过的凹土混合，搅拌2h，用质量浓度8％氨水调pH至3.5；搅拌晶化18h，抽滤，水洗至无氯离子，模具成型为棒状，120°C烘干，450°C煅烧6h，冷却，得到凹土棒； 进一步，所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量，可促进乙醇分子和水分子的缔合作用，增强极性分子间的亲和力；同时臭氧可增强各类分子的活化能力，提高分子间有效碰撞的几率，加速氧化、缔合、酷化等反应的发生；此外，臭氧还可加速低沸点物质的挥发，从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明： 优选的，所述3A分子筛粉末的粒径为300-400目。优选的，所述通氧的氧气流速为5-8L/min。优选的，所述超声采用环形单频声波发射仪，功率为200-300w，频率为20-50Hz。优选的，所述外加电场为高压脉冲电场，频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10-25Kv.cm-2。与现有技术相比，本发明的有益效果： 技术实现要素：针对现有设备能耗大，蒸馏效率低下，效果差的问题，本发明提出一

种节能的白酒酿造设备。为解决上述问题，本发明通过以下技术方案来实现：一种节能的白酒酿造设备，包括蒸馏甑、加热灶、冷凝结构、集液罐、缓冲罐和真空泵，在蒸馏过程中，蒸馏甑、冷凝腔、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，其特征在于：所述加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，所述冷凝结构包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，所述蒸馏甑的顶部通过回流管连通冷凝管，所述冷凝结构连接集液罐，所述集液罐和所述真空泵之间设有缓冲罐。 进一步，所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发，加快陈化反应；使用凹土制成的硬质棒体，凹土具有吸附、、除臭、去毒的作用，可以除去酒中的各种残渣杂质，使酒质纯净。进一步，所述搅拌速度为5～10r/min。按照5～10r/min的速度搅拌，既能达到搅拌效果，又能使凹土棒限度地吸收杂质。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

所述白酒中总氨酸含量大于等于222mg/L、亚油酸乙酯含量大于等于29mg/L、β-醇含量大于等于24mg/L；另外所述白酒还包括四吡嗪，四吡嗪含量大于等于0.61mg/L。所述白酒还包括微量的钾元素、硒元素、钙元素，所述钾元素的含量大于等于23mg/L，所述硒元素的含量大于等于0.27mg/L，所述钙元素的含量大于等于0.34mg/L。

【专利摘要】本发明提供了一种型猕猴桃酒的酿造方法，包括以下步骤：选取自然成熟的猕猴桃，洗净后晾干备用；在干酵母中加入白酒，用白酒将干酵母化开；将猕猴桃带皮破碎后，将果浆移入发酵罐中，加入冰糖并搅拌均匀，然后加入上步骤中化开后的酵母，搅拌均匀后，添加白酒，密封发酵；发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；将猕猴桃酒半成品放入发酵罐中，然后在猕猴桃酒半成品的表面上撒入一层白酒，密封发酵，发酵年后，即制得所述猕猴桃酒。本发明所提供的酿造方法改良了发酵的工艺流程，大化利用了猕猴桃果实本身的营养成分。