

多样化-北京-苦荞酒

产品名称	多样化-北京-苦荞酒
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

产品详情

多样化-北京-苦荞酒【专利说明】一种猕猴桃酒【技术领域】[]本发明涉及果酒，具体是一种猕猴桃酒。【背景技术】[]现代研究分析，猕猴桃果实含有糖类，蛋白质中酸丰富，蛋白酶十二种，B、C、胡萝卜素以及钙、磷、铁、钠、钾、镁、氯、色素等多种成分。其C含量是等量柑橘中的五至六倍。果肉能止暴渴，解烦热，可调中下气，治骨关节、瘫痪。猕猴桃含有优良的膳食纤维和丰富的抗氧化物质，能够起到清热降火、通便的作用，可以有效地预防和和。[]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。熟糯米发酵时间为h。现有技术在酿制米酒过程中，将熟糯米的发酵时间限定为-小时，按照这样的发酵时间制得的米酒口感很好，选择这样的米酒作为本发明的风味添加辅料理论上应该是好的选择，但发明人发现发酵时间为-h时，发酵过程中的糖化不，因此选择将熟糯米发酵时间创新延长至h使得糖化更加完全，产生更多风味物质和营养物质，如酸等。专利摘要一种酿酒直立醅粮混合搅拌机，由搅拌桶、调速电机、螺旋搅拌浆叶、转动轴组成，其中转动轴垂直设置在搅拌桶中心，螺旋搅拌浆叶则环固于转动轴上，调速电机通过传动皮带与转动轴的底端相连，搅拌桶一侧下端设置有出料口，底端连接支撑脚。本实用新型的优点和有益效果是、混合搅拌机代替了人工配醅拌料、人工堆料两道工序；、采用本酿酒直立醅粮混合搅拌机代替人工作业，大大减轻了工人的劳动强度，同时可以极大的提高酿酒业的生产效率。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。