

武汉私人白酒定制5年

产品名称	武汉私人白酒定制5年
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌 白酒贴牌:人参酒定制 白酒代加工:人参酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

产品详情

武汉私人白酒定制5年 四、拌曲：将冷却后之掺有谷壳的高粱饭，送进拌曲机，加入颗粒状曲粉，用拌曲机使酒醅与曲粉均匀混合后，倒入发酵池 其关键工艺是发酵，白酒的发酵时间，尤其是优质白酒的发酵时间一般都比较长，如汾酒需一个月左右，茅台酒则需要八次加曲、八次发酵、八次蒸馏，每次发酵一个月，出酒时间为-个月以酒精kg接酒kg计，加入-.kg香酯液，出酒己酸乙酯可提高mg/ml 有清热除烦，生津的

[]步骤(中，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为：- []进一步改进，所述苦荞酒与鲜竹叶的比例为： 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 本发明提供基础方案是：清香型白酒泡粮方法，使用如下设备实施该方法，泡粮装置，包括 浸泡池、固定在浸泡池的一对滑轨以及安装于滑轨上的泡粮滚筒，所述浸泡池连通有进水管与出水口， 所述滑轨的底部设置有支撑泡粮滚筒的轴瓦，所述泡粮滚筒包括筒体、安装于滑轴、单向阀、若干支撑 杆以及若干透气筒，所述滑轴的两端贯穿筒体并滑动连接于滑轨；所述筒体安装并固定在滑轴上，所述 筒体的外壁上开设有若干透气孔，所述筒体的外壁滑动连接有封闭透气孔的遮挡板，所述筒体的外壁上 开设有进料孔，所述进料孔设有阀板，所述筒体的外壁上设有桨条与锁定座；所述支撑杆一端固定连接 所述筒体的内壁，所述支撑杆的另一端固定于所述滑轴上，所述透气筒设置于筒体内并固定于筒体的内 壁上，所述透气筒一端封闭，另一端连通所述筒体外壁的透气孔，所述透气筒的筒壁上开设有原料无法 透过透气支孔，所述单向阀设置于筒体的外壁上；酿酒的工序，原料 浸泡 初蒸 焖粮 复蒸 摊凉 加曲 装箱培菌 配槽 装桶发酵 蒸馏 成品酒，其中浸泡是白酒酿造过程的道工序，传统的原料 浸泡大都是采用人工操作