

# 四川九五定制白酒

产品名称	四川九五定制白酒
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

四川九五定制白酒 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

八、再蒸馏(第二道酒)、醪料发酵成熟后，用机泵或人工将其投入单体节能蒸酒设备内，接着先进行强热值加热蒸馏，出酒后再用中热值加热，当蒸酒即将完毕即出现低于 $\alpha$ 尾酒时再用强热值加热蒸馏一定时间，直到出现低于 $\alpha$ 尾酒时即可停止蒸馏 实施例：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、冷凝结构、集液罐和缓冲罐依次形成密闭的真空体系，加热灶包覆蒸馏甑的底部及周壁，加热灶内有水，加热灶底部有加热温控装置可以控制水温，通过水温对蒸馏甑加热，蒸馏甑的侧壁上安全阀和压力表，用以控制和稳定甑内的压力，蒸馏甑的进料口上还设有观察部，用以观察甑内情况，挥发的酒蒸汽从甑顶出去，首先经过一段螺旋设置的回流段，长度为蒸馏甑高度的 $1/3$ ，水份等部分高沸点物质在回流段会冷凝返回蒸馏甑，酒蒸汽通过回流管进入冷凝结构，包括冷凝管和包覆在冷凝管外部的冷凝套管，冷凝管分为两个冷凝支管，在竖直方向上设置，避免液化的酒精等物质在冷凝支管内堆积，酒蒸汽在冷凝结构中被分成多条支流，增大与冷凝水的接触面积，提高冷凝效率，冷凝结构连接集液罐，集液罐和真空泵之间设有缓冲罐，避免出现白酒被吸入真空泵的情况 实施例一一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；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 $10\sim 20$ 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  $30\sim 40^{\circ}\text{C}$ ，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 $1\sim 2\%$ ，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；e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至 $50\sim 60^{\circ}\text{C}$ 时，向糖化缸内加入原料中的 $10\sim 20\%$ 的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖化成熟，控制原料PH值为 $4.5\sim 5.5$ 左右；f发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入 $10\sim 20\%$ 原料重量份的饮用水，发酵温度控制在  $20\sim 30^{\circ}\text{C}$ ；d配曲混合处理；将蒸熟后的原料降温冷却到  $30\sim 40^{\circ}\text{C}$ ，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 $1\sim 2\%$ ，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；e糖化处理；将配曲处理后的原料放入到糖化缸内进行糖化处理，放置待糖化缸内温度升至  $50\sim 60^{\circ}\text{C}$ 时，向糖化缸内加入原料中的 $10\sim 20\%$ 的饮用水，搅拌均匀后，密封；在糖化缸内进行糖化处理至糖

化成熟，控制原料PH值为.左右；发酵处理；糖化处理后，将糖化缸内的料液倒出进行发酵处理；在将料液倒出时，先在糖化缸内加入%原料重量份的饮用水，发酵温度控制在；g蒸馏处理 []本发明的有益效果在于： []本发明杨梅酒的酿制方法能够快速，大量的酿制杨梅酒，并且酿制的杨梅酒中无残留、杨梅风味明显，口感纯正，颜色保持较久  
色泽淡黄褐色，清澈透明，无悬浮物和沉淀，香气纯正、舒适、协调，口味醇甜、柔和、爽净