

桑龙酒贴牌加工

产品名称	桑龙酒贴牌加工
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	产地:安徽亳州 厂家:安徽天酿酒业 规格:1*6
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

桑龙酒贴牌加工 具体实施方式为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚明白，下面结合实施例和附图，对本发明作进一步的详细说明，本发明的示意性实施方式及其说明仅用于解释本发明，并不对本发明的限定 一种弱碱性白酒及其酿造方法【专利说明】一种弱碱性白酒及其酿造方法[]技术领域[]本发明涉及一种白酒及其酿造方法，主要涉及一种以葡萄为原料制得的弱碱性白酒及其酿造方法。一种如权利要求或中所述五谷白酒的酿造方法，其特征在于，包括以下步骤：)逐一清洗浸渍各组成原料；)首先通过蒸煮容器对所需重量组分的玉米原料进行蒸煮，蒸煮时间.-小时；)向上述蒸煮容器中加入高粱和小麦原料，混合均匀，小火焖至粮食开花，开花率为%以上时关火；)向上述蒸煮容器中放入大米和糯米原料，浸泡.-分钟，将焖水放出后，得初蒸混合料；)对初蒸混合料进行二次复蒸，将二次复蒸后的混合料摊凉，向二次复蒸摊凉后的混合料中加曲培菌发酵得发酵物，对发酵物进行蒸馏得到成品 所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，配料时所述原料与辅料的重量比例为：-，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%；所述白酒中其酒精度大于等于度 锁定座作为锁定筒体的工具 本发明为实现上述目的所采用的技术方案是：一种生粮精细化酿酒工艺，其特征是：将大米、小麦、高粱类生粮进行筛选、清洗净化，按生粮米类与香料重量比例为 加入香料进行粉碎细化，将粉碎好的生料倒入发酵缸中，并按生料与酒曲、净水为 - -的重量比例 图是图.四种基酒和市面上种香型酒的差谱图