

探索配制酒定制

产品名称	探索配制酒定制
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

探索配制酒定制.根据权利要求所述的猕猴桃酒的酿造方法，其特征在于：步骤(中，在发酵阶段，将所需要添加的白酒等量分为六份，首先向发酵罐中添加一份进行表面密封，然后密封发酵五天后打开发酵罐翻搅一次，再加入一份白酒继续密封发酵，一共翻搅五次 步骤，启动加热管，加热储水室中水，产生蒸汽，蒸馏传送机构上的酒醅；启动加热管后，蒸汽蒸腾到传送链面向蒸汽层的一端，膨胀的蒸汽将翻转板推开，蒸汽穿过面向蒸汽层的传送链，聚集到面向酒气层的传送链，当传送块上有足够的酒醅，在酒醅的重压下，滑架下滑，撑杆将翻转板打开，蒸汽就可以通过透气网加热酒醅，当传送块上的酒醅量不足，或者没有，那么酒醅的重量只能使滑架下移一小段或者滑架不动，那么翻转板只会开一个小口或者封闭，就只有少量的蒸汽或者没有蒸汽闯过透气网【背景技术】[]酿酒工艺中，首先把粮食粉碎进行蒸粮，蒸粮时及粮食出甑时会有大量水蒸气溢出，导致整个蒸粮车间水蒸气弥漫，影响视觉，给工作造成困难.根据权利要求所述的粮食酒的酿造工艺，其特征在于：密封发酵条件为在- °C下密封发酵-天 宋代《食疗本草》和明代的《本草纲目》对杨梅的均有记载，杨梅具有“生津、止渴、调五脏、涤肠胃、除烦愤恶气”的【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 冰点价格，跑量促销 抛去条条框框的代理条件，给予代理商实实在在的价格优惠