

# 黑豆酒贴牌定制

产品名称	黑豆酒贴牌定制
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

### 黑豆酒贴牌定制

[ ]上研究表明本发明所选用的原料组分具有如下：[ ]苦荞：苦荞是集“营养、、”于一体的天然功能食品

【专利摘要】一种米清酒的制作工艺，包括以下步骤：一、将软黄米或糯米用清水淘洗干净，并浸泡-小时至浸泡透彻；二、将浸泡好的软黄米用蒸锅蒸熟，以刚熟不烂为准；三、将蒸熟的软黄米凉置至- 拌入酒曲；四、将拌入酒曲的软黄米料放入发酵缸内，放料前发酵缸内洒入纯粮白酒；五、发酵密封三天后，每隔三天搅拌一次，若酒精度偏高发酵时间缩短，若糖度偏高发酵时间延长，以酒精度不超度、糖度不超度，发酵-天；六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀-天后将澄清酒液吊包人工过滤，用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤；七、将过滤好的清酒放入锅内熬制，温度加热至- ；八、熬制好的酒液冷却至- 时装瓶；具有工艺简单、易操控的特点 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/，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 在蒸馏操作中，若将蒸馏装置连接在一套减压系统上，在蒸馏开始前先使整个系统压力降低到只有常压的十几分之一至几十分之一，那么这类有机物就可以在较其正常沸点低得多的温度下进行蒸馏 本发明的具体结构由以下的实施例及其附图给出 加入氢氧化钠后溶液pH呈碱性，氢氧化钠会和酒中酸、酯、醛等风味物质反应，改变溶液pH，再利用红来将pH改变呈现出来 [ ]后说明的是，以上优选实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管通过上述优选实施例已经对本发明进行了详细的描述，但本领域技术人员应当理解，可以在形式上和细节上对其作出各种各样的改变，而不偏离本发明权利要求书所限定的范围