

古井镇白酒代加工

产品名称	古井镇白酒代加工
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒定制:安徽亳州 养生酒代加工:安徽天酿酒业 配制酒委托生产: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

古井镇白酒代加工 实施例一种桃酒的酿制方法，包括以下步骤：(、糯米浸泡蒸煮熟，用发酵h后的桃汁冷却经蒸煮的熟糯米，使熟糯米冷却至~ ，滤干熟糯米并收集滤液备用，将熟糯米拌曲发酵得糖化糯米醪；(、将滤液发酵h后，加入到糖化糯米醪中静置后固液分离，分离得到第二次滤液；(、将第二次滤液发酵-d后，然后倒灌、去掉酒脚，再进行后发酵，分离酒脚，自然陈酿获得桃酒 本发明所要解决的技术问题通过以下技术方案实现的一种干料清蒸纯粮酒的工艺，其特征在于，它是先将发酵好的基酒料用挤料机把水份挤干，把挤出的水放入酒锅内，把挤干的基酒料放在酒锅上的蒸莲上，对基酒料进行压实，不留间隙，盖好锅盖，加热到 以上，持续分钟 具体实施方式实施例一种纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米 本发明由于将酿造酒先制得高度蒸馏酒与原酿造酒浓液，再混合配制，巧妙的去除了酿造酒中的水份和固体残渣，提高了酒精的质量分数，保留了营养物质，使制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成份又提高了酒精度数【项】.一种白酒酿造包装系统，包括上、下层车间，其特征在于：所述的下层车间设置有工作台(I和第二工作台(，所述的上层车间的底部设置有倾斜输送带(，工作台上设置有通孔(，通孔(的底部设置有挡板(，通孔(的上部设置有倾斜挡板(具体实施例方式下面以酿造酒为葡萄酒制取高度原酒(高度葡萄原酒)为例进行说明，先按传统方法酿制得葡萄酒，再对葡萄酒进行蒸馏，制得高度葡萄蒸馏酒；经蒸馏后的葡萄酒(剩下的酿造酒)除酒精含量低外，但却基本上保留了葡萄酒中的其它溶质，将其放入真空蒸发器中保持一定的温度真空浓缩，如保持°C进行真空浓缩，直至体积达到经蒸馏后的葡萄酒体积的/-/成原葡萄酒浓液，这样做的目的是除去经蒸馏后的葡萄酒中的多数水份而基本保留其内除酒精外的溶质 有益效果：.本方案中采用的浸泡水的浮力支撑筒体，并且整个浸泡过程中，原料都在筒体中，能够较为容易的实现翻堆，同时无需太多劳动力就能完成整个浸泡流程