

# 自酿养生酒委托代加工

产品名称	自酿养生酒委托代加工
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	厂家:安徽天酿酒业 产地:安徽亳州 主营业务:白酒贴牌定制
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

自酿养生酒委托代加工 本实施例的制备方法与实施例相同 刚蒸馏出来的白酒(也叫基酒), 都爆辣、冲鼻等刺激性较大, 必须经过多年贮藏醇化, 使发酵和蒸馏过程中难以避免的异味物质在贮藏的过程中发生变化, 即老熟, 亦叫陈酿 自然干燥1h后盖好塑料膜(干燥至封窖泥水分wt%), 塑料膜紧贴封窖泥, 塑料膜四边沿窖坎平面插入封窖泥, 把封窖泥密封在塑料膜内

多个分离管以倾倒槽的底部为中心呈均匀分散排列 []本实用新型在具体使用时: 锅体中装满粮食, 盖上锅盖然后把锅体坐到底锅I上, 加热底锅I进行蒸粮, 蒸粮过程中, 水蒸气会从蒸汽口中出来, 然后水蒸气通过通气管进入到提前加好冷水的水箱内, 可以利用水蒸气对水箱内的冷水加热, 使水箱内产生热水得以作为他用, 这样不仅收集了蒸粮时的水蒸气, 而且使水蒸气得到了合理利用, 蒸粮结束后, 可以用一个起重机吊在锅体上设置的吊环上, 使锅体移离底锅I, 但是底锅I内仍有很多水蒸气, 这时可以用起重机吊起没有装蒸粮的锅体, 把锅体坐到底锅I上, 然后盖上锅盖, 使底锅I内的水蒸气从蒸汽口 内出来, 再经过通气管 和连接管进入到通气主管道中, 最后从排气口排到室外 将蒸馏制得的高度蒸馏酒与原酿造酒浓液在常温下混合成粗高度原酒, 将粗高度原酒放在密闭容器中静置后用层纱布过滤-次, 去除固体残渣, 过滤所得的澄清溶液就是高度原酒)、存放老化将半成品酒在室温下存放-个月, 使之老熟定性; )、细滤将老熟后的半成品酒用微孔薄板过滤机过滤, 弃去滤渣, 滤液再用纤维球过滤器过滤两次, 除去全部沉淀, 滤液即为成品