

高粱酒如何拿代理 西藏白酒加盟 西藏资讯

产品名称	高粱酒如何拿代理 西藏白酒加盟 西藏资讯
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	品牌:复兴梦 服务内容:原酒 地址:古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

产品详情

高粱酒如何拿代理 白酒加盟 资讯 使用本发明白酒催陈装置催陈白酒的过程是：首先将氧化性气体经气体流量计、气体温度控制装置调控气体流量和温度后，由逆向进气口进入陈化器，在陈化器形成向上扩散的均匀气流，经填料层进入陈化区；而待陈化的白酒则由白酒储灌经液体温度调控装置调控温度，经输液泵、液体流量计调整流量后，进入前置雾化喷头，被前置雾化喷头初级雾化的酒液再次被垂直相交的氧化性气流分散，并且在强大的气流夹带初级雾化的酒液进入陈化器经多嘴喷头雾化分散成极微小的液滴。液滴在陈化区和填料层与氧化性气体、填料经过充分混合和传质，加速了陈化行为。之后，酒液经陈化器圆锥内壁汇集至装置底部的出液口排出；气流则由蜂窝陶瓷消雾层消雾后，经排气口进入冷凝器冷却回收气流夹带的酒液后经冷凝器排气口排出。本发明一种白酒配制工艺包括如下步骤：A. 添加原料：将105mlml的白酒原液、35ml的葡萄汁、25ml的蒸馏水和25ml的樱桃汁分别倒入四个原料罐21内；B. 初次进料：启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，初始时，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，第二开口43位于开口41下方，原料罐21内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁不能从开口41处流入到调酒箱3内；当活塞杆42转动到第二凸轮轨道6上时，由于第二凸轮轨道6高于凸轮轨道51的凸起部，全文摘要本发明公开了一种白酒的配方，其组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高，适于大众使用和接受。鉴于上述以黄酒酒糟或含该成份为原料制成白酒的工艺，1、固态法蒸馏白酒存在着蒸馏取酒不完全的弊端及白酒中杂质含量高的缺陷，2、3、4工艺或需原粮作酿造原料不但损耗了原粮资源；同时虽然黄酒糟液态发酵工艺可不加液态酵母液但使用了青钠，以此工艺加工后生产的白酒和酒糟(作为动物饲料)均有该物质的残留，同时也不符合食品生产要求。比较例2甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前不作切割磁力线运动，其余参数与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。试验选取200名志愿者，选取50名饮用实施例3得到的白酒，选取50名饮用对比例1得到的白酒，选取50名饮用对比例2得到的白酒，选取50名饮用市售米香型白酒(对照试验)，一日饮用一次，每次50毫升，连续饮用两个月。志愿者的选取标准为：(1)患五年以上；(2)40~55岁。两个月后，如表1所示。

白酒贴牌定制，贴牌加工就选复兴梦，定制酒的好处：

一、作为企业品牌形象定制，可做政企，事业部门接待、会议等用酒。（将企业logo、企业文化、企业信息等融入瓶标、扩大企业影响力和宣传度、降低企业接待成本）

技术实现要素：本发明的目的是提供一种设备简单、操作方便、陈化效果好、生产效率高、成本低廉的白酒催陈方法及其装置。为实现上述目的，本发明所采取的技术方案是：提供一种白酒催陈的方法及其装置，其基于酒体中各种成分在自然陈酿过程中的转化行为，模拟了白酒自然陈酿过程，创建气带酒液前置和多嘴喷头二级雾化，并利用氧化性气体逆向对流的方法，在装有陶瓷材料的陈化器中实现气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程。

浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒，产品型格多样，酒味独特，为我国所特有。浓香型白酒是用泥池发酵，麦曲作糖化剂，采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺，原料入池后，回糟发酵四次，蒸出酒来，扔糟。回糟酒质量，但是产量少，取优率约20%-25%，发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵，高温堆积入池，高温流酒，发酵周期为一个月一次，一次投料，发酵6-7次，其中以三、四轮酒质量，取优率一般在40%左右。由此可见，白酒耗粮多、发酵时间长，成产成本高，价格昂贵。而且随着社会的发展，人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感，而是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的，这就使得酒逐渐在市场流行，但是因为酒的品质较高，且富含昂贵的药材，所以这类酒一般价格昂贵，难以被一般家庭使用。