

白酒代加工报价 海南白酒代加工 海南资讯

产品名称	白酒代加工报价 海南白酒代加工 海南资讯
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

白酒代加工报价 海南白酒代加工 海南资讯 白酒定制白酒OEM选择专业厂家浓香型酱香型多种香型可供你参考，安徽酒厂生产手续齐全，白酒文化氛围浓厚，专业的才是棒的，为客户提供优质的服务。安徽古家百年酒业产品系列丰富大概有多种，为客户提供更多的产品是我们的使命和追求，做好产品质量把握好产品发展趋势。专业白酒定制，选择安徽古家百年酒业，老品牌值得信赖，产品高大上，客户喜爱，消费者认可。到底什么是专业白酒定制呢？下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述实施例1、在将黄酒酒糟或含有该成份制成的固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒，它的工艺程序是 酒糟(含) 轧碎 密封发酵 加液拌和(香醅等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵母糖化酶水等发酵 加液拌和(香醅、酒精、水等) 蒸馏 白酒。在上述加液拌和过程中可以加入水或含有酒精的物质、香醅，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醅(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入100毫升耐压反应釜中，密闭，加热至 157 ± 5 ，压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，保持20分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。方法2.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭，适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持数十分钟后，冷却至室温。打开耐压反应釜，即得产品。品评结果如表2。新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点刺激物质，都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(臭鸡旦味)，硫醇(的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。需要说明的是：以上实施例仅用于说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案，尽管本说明书参照上述的实施例进行了详细的说明，但是，本领域的普通技术人员应当理解，所属技术领域的技术人员仍然可以对上述实施方式进行修改或者等同替换，而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进，均应涵盖在本发明的保护范围内。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醅质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醅，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠) 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程

序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。