

配制酒定制盐城提供配制酒设备

产品名称	配制酒定制盐城提供配制酒设备
公司名称	安徽省星河商贸有限公司
价格	.00/箱
规格参数	品牌:青瓷潭 价格:面议 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市古井镇
联系电话	18355949277 18355949277

产品详情

配制酒定制盐城提供配制酒设备 本发明的目的在于寻找一种经济有效的白酒催化老熟的方法。实验证明，把X型、Y型、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-2等沸石经离子交换后，装入一种吸附柱，然后使基础白酒通过该吸附柱，这样处理过的白酒经品酒员品尝，认为已去掉了基酒原有的邪杂臭味，由苦涩麻辣变得比较绵甜协调。这可能是由于上述吸附剂选择性地吸附了白酒中某些微量成分，除去酒中的邪杂臭味，起到了“去杂增香”的效果。本发明所用的催化剂无嗅、无味、无腐蚀、无污染，不溶于水及各种有机溶剂，对无害。使用本方法处理新酿造的高粱酒、山芋酒、玉米酒、大米酒等基酒后，经品尝具有如下特点1.除去了基础白酒中的邪杂臭味。2.使苦涩麻辣的基础酒可以变得绵甜协调。3.经催化老熟的白酒经过一年的贮存与自然老熟的白酒对照品尝，证明能保持自然老熟白酒的原有风味，而且品质有所提高。4.催化老熟的白酒经一年贮存后，经品尝未发现“回返”现象。5.本催化剂效率高，每公斤催化剂每周可处理白酒2000~3000公斤;用过的催化剂可以焙烧再生，反复使用，而且再生后的催化剂其老熟效果基本不变;本发明的白酒催化老熟方法具有工艺简单、操作方便、投资少、效率高，能保持原酒的风味，是使白酒快速老熟的好方法。采出的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜。香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。目前，我国白酒的生产，一直沿用粮食作主要原料，在我国人多、地少、粮食不足的情况下，不用粮食生产或尽量少用粮食生产白酒的问题已成为当前我国急待解决的问题。我国水果资源丰富，特别近几年由于山楂种植面积大、产量高、价钱低、销售困难，给果农造成很大损失，发展以山楂为主的水果白酒可以节省大量的粮食并能促进农副业产品的综合开发。本发明所用的催化剂无嗅、无味、无腐蚀、无污染，不溶于水及各种有机溶剂，对无害。使用本方法处理新酿造的高粱酒、山芋酒、玉米酒、大米酒等基酒后，经品尝具有如下特点1.除去了基础白酒中的邪杂臭味。2.使苦涩麻辣的基础酒可以变得绵甜协调。3.经催化老熟的白酒经过一年的贮存与自然老熟的白酒对照品尝，证明能保持自然老熟白酒的原有风味，而且品质有所提高。4.催化老熟的白酒经一年贮存后，经品尝未发现“回返”现象。5.本催化剂效率高，每公斤催化剂每周可处理白酒2000~3000公斤;用过的催化剂可以焙烧再生，反复使用，而且再生后的催化剂其老熟效果基本不变;本发明的白酒催化老熟方法具有工艺简单、操作方便、投资少、效率高，能保持原酒的风味，是使白酒快速老熟的好方法。min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。使用含有Na⁺、Ga⁺⁺、Mg⁺⁺、Ag⁺、NH⁴⁺、Zn⁺⁺、Ni离子的卤化物、盐、硫酸盐、磷酸盐或者是、硫酸、磷酸等无机酸溶液对Y型、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石进行处理时，可按上述相似的方法。交换的方式可以是釜式或柱式。