

# 仙人掌酒定制湘潭生产并不神秘

产品名称	仙人掌酒定制湘潭生产并不神秘
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

仙人掌酒定制湘潭生产并不神秘 本发明的优点是1、与现有粮食白酒生产相比，可节省大量的粮食；2、与现有果酒生产相比，酒度高，易保存，而且保存期越长，酒质越好；3、与现在民间水果白酒生产工艺相比，水果不再蒸熟，经过多次发酵、蒸馏，保持了水果原香味及营养成分，出酒率高。存在高端酒的化、低端酒品质差等问题，这与糯质原料的限制存在密不可分的联系。白酒酿造对原料要求高，不仅需要原料与复杂而繁琐的酿造工艺相适应，还要与良好的出酒率及白酒品质相契合，糯小麦等糯质粮食是优质白酒酿造中必不可少的原料。开发新型糯质酿酒原料，有利于实现传统白酒酿造技术的革新，这对于提高白酒生产的产量及改善白酒品质具有重要意义，糯小麦是近年来育成的特殊淀粉类小麦，其籽粒中淀粉的组成、结构以及功能特性已与普通小麦有了明显差别并与现有酿酒糯性原料存在诸多相似之处。传统的白酒酿造工艺相对复杂，不仅生成乙醇，同时也生成了白酒呈香物质和杂质。实例2在一吸附柱内装入用实例1方法制得的催化剂10克，将麸曲酒以每小时30毫升的流速通过该吸附柱，将催化老熟后的酒与基酒对照品尝，结果如表1表1

实例3将高粱大曲以每小时60毫升的速度流过装有10克用实例1方法制得的催化剂的吸附柱，结果见表2表2 实例4将山芋酒以每小时60毫升的速度流过装有10克用实例1方法制得的催化剂的吸附柱，结果如表3表3 实例5将曲酒以每小时60毫升的流速流过装有10克用实例1方法制的催化剂的吸附柱，处理后的酒经酒厂品酒员品尝，结果如表4所示。经分析，其物化指标见表5，其中铅含量从22.37PPb降至12.30PPb表权利要求 1.一种使基础白酒催化老熟的方法，其特征在于它是使基础白酒流过装有一种含有Na<sup>+</sup>、K<sup>+</sup>、Ga<sup>++</sup>、H<sup>+</sup>、Ag<sup>++</sup>、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、Ag<sup>+</sup>、Zn<sup>++</sup>、Ni<sup>++</sup>(一种或两种离子)的X型或Y型沸石、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石催化剂的吸附柱，以达到催化老熟的目的。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。泡粮后高粱含水量为45%。本步骤目的是去掉原料中的杂质、异味、单宁等，提高产品质量，同时让高粱充分吸收水份。

蒸粮。本步骤的目的是使高粱粒吸收水分，受热膨胀裂口，利于后续的糖化发酵。 上甑。撒谷壳一层，开气，将泡好的高粱上甑，上甑时间20—30分钟，上甑完后将甑盖盖上，开始初蒸。

初蒸。开大气初蒸，大气初蒸时间为50—60分钟，初蒸需穿气均匀。 闷水。向初蒸后的高粱加水进行闷水，水量以不溢甑为准，水温为45-55°，闷水时间为25-35分钟，闷水的目的是使淀粉细胞破裂达到糊化(由于初蒸完成时，甑内的温度高为100°，45-55°的水加入，粮粒遇冷收缩挤压使淀粉细胞破裂从而达到糊化的目的)。闷水后高粱裂口率70%，水分61-62%。封窖泥是用优质黄泥和窖皮泥(窖皮泥即用于封窖的粘土)加水踩柔和熟(即柔熟，封窖泥柔熟指封窖泥达到软中带硬，湿而不稀，整体软硬干湿均匀，局部无硬块干泥和滴水稀泥的要求)而成的。封窖时，将封窖泥抹平、抹光，如果封窖技术不到位，措施不得当的话，发酵时，糟醅可能下沉而使封窖泥出现裂缝，形成窖帽漏气而影响窖池发酵，从而降低整窖糟醅所产酒的品质，严重时甚至会使整窖糟醅作废，给企业带来损失。

酿酒厂新酿造的白酒，辛辣苦涩、臭味各异，故需要半年以上的存放(陈酿)才能饮用。

出甑摊晾。在晾床上一层薄谷壳，将复蒸后的高粱出甑均匀铺在晾堂上，进行降温。 撒曲。降温至36—38°开始撒曲，撒曲分三次，每撒一次拌合均匀进行下一次。三次撒曲拌合均匀再进行降温，降温夏季降到室内地面温度、冬季降到26—28度、春秋降到23—25度。曲为小曲(麸曲)。曲量一共为0.35-0.4%投粮量，即3.5重量份-重量份。 收箱(做箱)。撒曲降温后将带曲高粱平分两边，撒一层薄谷壳在晾堂上，将带曲高粱移到谷壳，进行收箱，收箱要求四边直厚薄均匀，再撒一层谷壳(隔热、保温)在带曲高粱面上。封窖泥是用优质黄泥和窖皮泥(窖皮泥即用于封窖的粘土)加水踩柔和熟(即柔熟，封窖泥柔熟指封窖泥达到软中带硬，湿而不稀，整体软硬干湿均匀，局部无硬块干泥和滴水稀泥的要求)而成的。封窖时，将封窖泥抹平、抹光，如果封窖技术不到位，措施不得当的话，发酵时，糟醅可能下沉而使封窖泥出现裂缝，形成窖帽漏气而影响窖池发酵，从而降低整窖糟醅所产酒的品质，严重时甚至会使整窖糟醅作废，给企业带来损失。

酿酒厂新酿造的白酒，辛辣苦涩、臭味各异，故需要半年以上的存放(陈酿)才能饮用。