

# 配制酒定制邵阳2021白酒新方向

产品名称	配制酒定制邵阳2021白酒新方向
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

配制酒定制邵阳2021白酒新方向 作为优选，所述黄水函中的黄水打出后用于底锅蒸馏。作为优选，所述 为撒谷壳一层，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；所述 为开大气初蒸，大气初蒸时间为50—60分钟；所述 为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；所述 为闷水完成后将水放掉，静置25—30分钟；所述 为加50-80重量份谷壳到高粱上，拌匀，无成坨团块；所述 为开大气复蒸40—50分钟后，去掉甑盖，再蒸10—20分钟。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。浓香型大曲酒是由窖池、黄水、发酵糟醅构成的固、液、气等多相复杂发酵体系中复合微生物长时间协同代谢的产物。浓香型白酒的酿造都是在窖平面以下建成“泥坑”(即窖池)，内壁和窖底搭上0.1~0.15m厚的窖泥，为窖泥功能菌营造栖息环境。粮食糟醅装入窖池后，一般露出窖平面1.5m，成为窖帽，然后采用封窖泥(或塑料布)将糟醅密封，形成一个密闭的发酵体系。封窖的目的是使酒醅与外界空气隔绝，造成厌氧条件，防止有害微生物的侵入，同时也避免了酵母菌在空气充足时大量消耗可发酵性糖，保证曲酒发酵正常进行。如果封窖不严，跟窖不及时，导致窖顶漏气，则会引起糟醅发烧、霉变、生酸，还会使酒带上邪杂味。

2.按照权利要求1所说的使基础白酒催化老熟的方法，其特征在于所用的催化剂是使用一种浓度为0.5摩尔的，含有Na<sup>+</sup>、K<sup>+</sup>、Ca<sup>++</sup>、H<sup>+</sup>、Mg<sup>++</sup>、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>、Ag<sup>+</sup>、Zn<sup>++</sup>、Ni<sup>++</sup>的卤化物、盐、硫酸盐、磷酸盐，或者是使用一种浓度为0.5摩尔的无机酸(、硫酸或磷酸)，在80℃下对X型或Y型沸石、丝光沸石、天然丝光沸石及ZSM-12沸石进行离子交换，然后与25%重量份的水合多水高岭土成型，取20-40目的颗粒而制得。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。

上甑蒸馏。开窖将面糟移到堆糟坝(面糟需取尽，面糟移到堆糟坝后，收堆撒上谷壳，与底窖糟一起蒸馏取酒后作丢糟)。将发酵后的高粱移入甑内，出窖到一半打黄水函(黄水为发酵时生成的水，为黄色，勤舀黄水，黄水用于底锅蒸馏)，最后将底窖糟移到堆糟坝。上甑时底锅水淹过气盘5cm

，发酵后的高粱轻撒匀铺、探气(三节五点)上甑、上甑时间35—40min。发酵后的高粱移入甑内后开始蒸馏，蒸馏采酒采用掐头去尾，流酒速度2--3Kg