

仙人掌酒代加工上饶2021白酒新方向

产品名称	仙人掌酒代加工上饶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

仙人掌酒代加工上饶2021白酒新方向 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。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⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Ag⁺⁺、NH₄⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺(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。但目前生产的果酒，大多为甜酒或饮料，保存期短，山楂耗量也小，所以应开发高度水果白酒。目前果酒的生产工艺主要有发酵法、浸泡法、蒸馏法、勾兑法，它们均不能直接生产出水果白酒。在民间小酒厂，有的以水果为主要原料，将水果蒸熟后，拌糠加曲，用发酵法一次性蒸馏生产白酒。但这种生产工艺产酒率低，味道欠纯正。也有的用浸泡、二次发酵和蒸馏三种方法结合生产水果酒，但其酒度需要加粮食酒勾兑。糯小麦应用于传统白酒酿造的方法现在还不多，开展糯小麦的酿酒特性研究，对于糯小麦在酿酒工业中的利用具有重要价值。技术实现要素：本发明为了解决上述技术问题提供了一种紫糯麦白酒及其酿造方法，具体的技术方案为：一种紫糯麦白酒，其酿造方法包括以下步骤：(1)润粮：紫糯

麦作为原料，加入水至淹没粮食上表面5~10cm，30℃进行泡粮，泡粮约12小时，泡粮结束时粮食横、纵剖面粮心显白色，干燥区域小于剖面总面积的5%。(2)沥干蒸粮：将泡粮水沥干，并转入蒸甑，待蒸粮水充分沸腾、蒸甑内充满热蒸气时开始计时，蒸粮时间为1小时左右。(3)摊凉拌曲：原料蒸完后出甑置于拌曲槽内，选用保藏编号为cgmccno.10694的酿酒酵母。不断轻柔上下均匀翻动，等待其温度降至55℃左右时，加入曲药，迅速混匀。待其温度降至40℃时，再加入曲药，迅速混匀，保证原料与曲药充分接触。(4)糖化：将拌曲后的原料用纱布包裹，置于糖化槽内，底部加入适量自来水保证湿度，糖化原料悬空不与水接触。将糖化体系放入37℃培养室，糖化24h。

(5)密封发酵：将糖化后的原料置于发酵罐中，30℃环境下开始无氧发酵。(6)蒸馏取酒：将发酵后的酒醅转移至蒸甑中，外接白酒冷凝装置，进行蒸馏取酒。步骤(1)中，糯小麦在润粮工艺中相对粳高粱和普通小麦有更强的吸水能力，更快的吸水速度。步骤(2)中，与非糯小麦淀粉相比，糯小麦淀粉的糊化温度低，较易糊化且糊化后的回生速度慢，在蒸粮时有利于节省能源，并在蒸粮之后有更长的操作时间进行拌曲等操作。步骤(4)中，糯小麦与粳高粱、普通小麦相比，糯小麦淀粉消耗速度快，糖化醪还原糖含量高，糖化温度高，糯小麦的糖化效果优于普通小麦。步骤(5)中，糯小麦在液态发酵工艺中相对于非糯小麦具有相对较高的糖类转化效率，并且在补充氮源的情况下其发酵转化率得到相应提高。步骤(6)中，在酒厂生产条件下，糯小麦白酒有相对较高的出酒率和杂醇类物质含量、适中的酸类和酯类物质含量、较低的醛类物质含量。步骤(6)中，糯小麦具有与传统白酒工艺相适应的特性。相对于粳高粱和普通小麦，糯小麦出酒率更高，白酒的气味和口感更佳，在传统白酒酿造中有开发利用潜力。

min、流酒温度20—30度。

作为优选，所述面糟和底窖糟移到堆糟坝后，收堆撒上谷壳，蒸馏取酒后作丢糟。某些“名”、“优”白酒，为了保持特有的风格和品质，往往要经过三年以上的陈酿期。这就要花费大量资金购买容器和建造广大的贮酒厂房；由于基酒不能立刻出售，使大批资金积压，不能及时周转，这对于扩大生产、满足市场需求、提高经济效益都是十分不利的。为了解决上述问题，都在研究白酒的快速老熟的方法，其中有微波处理法、电磁场处理法、远红外处理法等，这些方法对白酒的快速老熟都有一定的效果，但是，用这些方法老熟过的酒经过一定时间后多有“回返”现象。