

配制酒贴牌定制盘锦生产并不神秘

产品名称	配制酒贴牌定制盘锦生产并不神秘
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

配制酒贴牌定制盘锦生产并不神秘 具体实施方式 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明。

本发明中，如未特别说明的，均采用的是现有的技术。%指质量百分比。

本发明中，如无特别说明，均为本行业的现有技术术语。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。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。min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。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。

min、流酒温度20—30度。采酒量为500重量份(不含掐头去尾的酒)。

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。