

配制酒贴牌定制锦州提供配制酒设备

产品名称	配制酒贴牌定制锦州提供配制酒设备
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

配制酒贴牌定制锦州提供配制酒设备 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。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。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。其催化过程可能如下 在白酒中的有机羧酸和醛类的含量都比较低，而水的含量又高达40-50%，因水的作用较大，故上述反应只能进行微量转化，这正符合白酒老熟的要求。

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(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 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。作为优选，所述为将投粮量为1000重量份的整粒高粱放入水温为90°的泡粮池中，搅拌均匀，水面高出高粱20—25cm，浸泡5—10小时，然后捞去水面上的杂质、料壳，放水，然后放置3小时；所述为撒曲为降温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，曲为小曲或麸曲，曲量为3.5重量份-重量份；所述为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，收箱四边直厚薄均匀，再撒一层谷壳在带曲高粱面上；所述为盖箱后培菌糖化发酵，糖化发酵时间为20-26小时，糖化发酵后出箱，出箱时酒气、曲香、味稍甜、微酸，夏季出箱温度38-40，春、秋、冬出箱温度33-38；所述为糟量为投粮量的1800-2500重量份；所述为发酵为固态发酵；所述为开窖将面糟移到堆糟坝，将发酵后的高粱移入甑内，出窖到一半打黄水，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