

配制酒定制延边2021白酒新方向

产品名称	配制酒定制延边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	183****9277 183****9277

产品详情

配制酒定制延边2021白酒新方向 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 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。本发明的目的是提供一种以水果为主要原料,通过选取恰当的原料和工艺流程,经过多次发酵、蒸馏循环生产出成本低、味道纯正的水果白酒的酿造方法。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。实例1取X型沸石100克加入到1000毫升烧瓶内,加入500毫升0.5摩尔的KCl水溶液,在85℃下交换1小时,滤去母液,其固体再按上述操作重复4次,即得到KX沸石。向KX沸石内加入500毫升0.5摩尔的NH₄Cl溶液,于80℃交换1小时,过滤并洗至无氯,于120℃烘干。向该沸石内加入25%的水合多水高岭土,成型后取20-40目的颗粒,于400℃下焙烧3小时,得到KH₂沸石催化剂。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。