

配制酒定制双鸭山2021配制酒养生市场

产品名称	配制酒定制双鸭山2021配制酒养生市场
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

配制酒定制双鸭山2021配制酒养生市场 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。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。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。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。

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⁺、K⁺、Ga⁺⁺、H⁺、Mg⁺⁺、NH₄⁺、Ag⁺、Zn⁺⁺、Ni⁺⁺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。本发明属于白酒的加工方法。新酿造的基础白酒辛辣苦涩，臭味各异，一般都需要经过半年以上的存放(陈酿)才能饮用。而某些“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。这就需要花费大量资金购买容器和建造大批贮酒厂房。本发明是使基础白酒流过装有经过离子交换的某些沸石催化剂的吸附柱，以达到催化老熟的目的。经过处理的酒，其风味与自然老熟的白酒相同。

实施例1 一种清香型白酒的酿制方法，包括以下步骤：
泡粮。将高粱(高粱为整粒高粮，不需要破碎，高粱重量为1000重量份，此处高粱量为投粮量)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。