

# 配制酒OEM代加工南昌生产并不神秘

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 配制酒OEM代加工南昌生产并不神秘           |
| 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<br>价格:面议<br>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OEM代加工南昌生产并不神秘 有益效果：经过本发明酿制的清香型白酒用曲量少，采酒量高，成本低，酿酒时间短，生产的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜，香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。有益效果：经过本发明酿制的清香型白酒用曲量少，采酒量高，成本低，酿酒时间短，生产的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜，香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。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。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。

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。采出的酒无色透明、清香纯正、具有粮食小曲特有的清香和糟香、回味醇和回甜。香味特征以乙酯和乳酸乙酯为主。