

应用 生物能活力素酿抗醉，醒酒、护肝健康酒

产品名称	应用 生物能活力素酿抗醉，醒酒、护肝健康酒
公司名称	宜昌金王生物技术有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	级别:优级纯GR 含量:1/1000 (%) 产品规格:20公斤/桶
公司地址	宜昌市西陵一路94号
联系电话	6740799 18972555799

产品详情

级别	优级纯GR	含量	1/1000 (%)
产品规格	20公斤/桶		

应用生物能活力素酿酒 -抗醉，醒酒、护肝健康酒

生物能活力素应用于白酒生产，改变了千百年来白酒基本上无营养的现状，是一项高新技术成果的应用及推广，它开辟了白酒生产和理论研究领域的新篇章，目前已在酿酒行业得到广泛的应用及推广。源远流长的中国酒文化，伴随着炎黄子孙五千年。"喝酒伤身，不喝酒伤心"，面对喝酒的芸芸众生，用生物能活力素酿造的白酒即可享受到美酒带来的好处，又能使酒给人体健康带来的危害降到最低。生物能活力素是一种具有催化、激活能力的高能态、多功能的生物化学能活化浓缩液。具有世界领先技术的生物能活力素以海洋珍珠、牡蛎壳、扇贝壳等为原料，经过涡轮高速剪切和高频电震荡、再经高温高压注氧抽溶等技术处理、富含近三十种人体所需的微量元素，且极易被人体所吸收，可代谢人体有害残存物，促进生命活力。生物能活力素应用到基酒中，生物能活力素中的生命动力元素群能促进白酒中的醛类、杂醇及含氮的呋喃快速变成脂，大大缩短白酒的陈化时间，使其口感温和醇香，类似老陈酒，饮后不上头、不口干、醒酒快，减少和消除酒后头痛等症状；使酒富含近三十种人体必需的高活性微量元素，直接参与人体新陈代谢过程中的生化反应，起催化、激活作用；能补充饮酒时由于血管扩张而失去的体液和各种元素，有效的减少酒对人体的各种损害。用生物能活力素来酿制、勾兑，可以使酒厂生产的酒成为有益于人体的健康酒，能帮助酒厂在酒产品繁多的市场取得竞争优势，以增强产品的生命力，延长企业和产品的生命周期，争取更多的社会效益。符合白酒发展的低度化、营养化、保健化的趋势。我们热切的期望与您合作，共同开发造福人类的健康白酒。金日光教授发明的酿酒型生物能活力素先是北京化工大学生命科学研究中心用液体色谱—质谱联用仪来检测应用和不应用的情形，发现应用生物能活力素的酒中明显地减少了对大脑刺激很容易上头的含氮呋喃类物质，在此基础上许多酒厂作了多次的试验供人们饮用，确实证实了这种酒味道好，不上头，酒后不适的症状很小。为了进一步证实这一事实，请权威单位中国食品发酵工业研究院进行“高能态生物能活力素在白酒中的应用”的试验研究。该试验将浓度为0.6‰、0.8‰和2‰的生物能活力素分别应用于25度、28度、38度和53度白酒中，并混合均匀。从配制之日起每隔一个月检测一次白酒中主要成分的含量，并将其与未应用生物能活力素的白酒样品进行对比

。在半年试验期内共检测6次。

研究院通过分析大量的数据，总结出酿酒型生物能活力素酿造白酒可起下述五个方面的作用：（1）使酒体增加营养型元素。生物能活力素含有人体生命所需要的26种常量元素、中量元素和微量元素，将其应用于白酒中，可以弥补蒸馏后的白酒因发酵过程使用软化水而造成的酒体中各种元素的缺失，使酒体有了有益于人体的营养型元素，并改善了酒的口感。（2）大大减轻白酒对肝、胃、脑的伤害。将生物能活力素应用于白酒中，能抑制白酒中有机酸含量上升的现象，能降低醛和含氮的肤腓类物质的含量，因而能大大减少有机醛、含氮有机物等对人体肝、胃、脑的伤害。此外，生物能活力素中高能态、高活性的微量元素能催化、激活人体内的生物酶，使生物酶快速分解各种有害有机物的速度，减轻各种有害有机物对人体的损害。因此，将生物活力素融入于白酒中，可以较大的程度上消除因喝酒而造成头痛、中毒、肝硬化、胃痛、呕吐等根源。解放军军事医学科学院毒物药物研究所就“生物能活力素”对小鼠乙醇肝损伤有无作用”进行了研究。结论为：小鼠饮用适当浓度的“生物能活力素”对急性乙醇肝损伤没有进一步造成损坏。反而饮用适当浓度的“生物能活力素”对急性乙醇肝损伤有相当高的减轻作用，并且加速了恢复正常的过程。这一结论充分说明融入了“生物能活力素”酿造的白酒对饮用者的身体有一定的保护作用。（3）显著提高低度酒的酯含量。将“生物能活力素”融入25度和28度的白酒中，能明显地减缓酒中酯类含量下降的速度，也就是说能显著提高低度酒的酯含量，有效解决低度酒的水解现象，使低度酒更香，并使低度白酒的储存、保质期延长。这既能提高我国低度白酒的质量，又有利于我国低度白酒的出口。符合当前白酒发展的低度化、营养化、保健化的发展方向。（4）提高白酒总体质量。因为“生物能活力素”融入于原酒中后，能抑酸、稳酯、防水解、降醛、消除或减少某些有害杂质，多种元素又有改善酒体的口感，因此，融入“生物能活力素”酿制的白酒酒味温和醇香，胜似老陈酒，饮后不上头、不口干。（5）缩短酿酒生产周期，提高酒厂经济效益。生物能活力素的高能态和高活性含d轨道过渡元素离子的变价作用以及产生生态氧的作用，能对白酒酿制窖存过程的陈化起催化作用，从而缩短储存时间和生产周期，减少资金占用量和酿酒过程中的白酒损耗量，降低白酒生产成本，有效提高酒厂的经济效益。生物能活力素对原酒的融入量和对于不同酒精度的白酒，“生物能活力素”的融入量应有所不同。中国食品发酵工业研究院所进行的“高能态生物能活力素在白酒中的应用”的试验研究证明：“生物能活力素”的融入量并不是越多越好；不同酒精度的白酒各有最佳的融入量；“生物能活力素”的最佳融入量随酒精度的增加而增大。著名白酒专家高景炎、陶家驰、沈怡方、金佩璋等对含有生物能活力素成分的活力型酒感观鉴定：新产品保持了原产品的色、香、味、格的风格特征。该酒饮后能激活肝脏脱氢酶的迅速增加，减轻乙醇对肝脏的损伤，不上头、不口干、醒酒快、解决酒后头痛等症状。著名白酒专家陶家驰在品尝稻花香金珍品二号酒后称赞说，该酒在融入健康活力因子后，不但保持了原产品清澈透明、窖香浓郁、醇厚绵甜、协调净爽、回味悠长的风格，对人体保健，尤其是对醒酒、保肝、护肝有一定的功效。