

平顶山白酒贴牌费用

产品名称	平顶山白酒贴牌费用
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	3:3 4:4 3:3
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

白酒勾兑的原理及目的意义 所谓勾兑，主要是使酒中各种微量成分以不同的比例兑加在一起，使分子间重新排列和结合，进行补充、谐调、平衡，烘托出主体香气和形成独自的风格特点。白酒生产有“七分技术，三分艺术”之说。三分艺术就是指的白酒“勾兑”。将同一类型具有不同香味的酒，按一定的规律比例进行掺兑，使出厂产品保持固有的风格，这一操作过程就称为勾兑。在白酒生产过程中，由于白酒的生产周期长，受各种客观因素的影响，不同季节、不同班组、不同窖池蒸馏出的白酒，其香味及特点都各有不同，质量上也参差不齐。如果就这样作为成品出厂，其质量波动太大，不可能达到统一的质量标准，更谈不上典型风格了。要保证产品质量和所具风格，就必须通过精心勾兑，做到取长补短，缩小差异，稳定酒质，统一标准，协调香味，突出风格。白酒的勾兑包括勾兑基础酒和调味两个基本的过程。白酒中占主要成分的是醇类物质，同时还含有酸、酯、醛、酮、酚等微量成分，它们之间的量比关系，决定着产品的风格。勾兑，主要是将酒中各种微量成分，以不同的比例兑加在一起，使其分子重新排布和缔合，进行协调平衡，烘托出基础酒的香气、口味和风格特点。调味，就是对基础酒进行的最后一道精加工或艺术加工，通过一项非常精细而又微妙的工作，用极少量的调味酒，弥补基础酒在香气和口味上的缺欠程度，使其优雅细腻，完全符合质量要求。调味的效果，与基础酒有密切的关系。若基础酒质量差，调味酒不但用量大，而且调味相当困难。若基础酒好，调味容易，且调味酒用量少，产品质量稳定。所以勾兑是调味的基础。把各具不同微量成分和不同量比的酒通过勾兑基本上达到适宜的比例，使酒体和谐统一，初具成品酒的风格，这就是勾兑的实质和原理。

二、实验材料仪器

1实验材料

[食用酒精](#)，固态发酵酒，大曲酒，曲酒，[乙酸乙酯](#)

，[丁酸乙酯](#)，[戊酸乙酯](#)，[己酸乙酯](#)，[乳酸乙酯](#)，[乙醛](#)

，[糠醛](#)，[丙酸](#)，[丁酸](#)，[戊酸](#)，[己酸](#)，[乳酸](#)，[丙三醇](#)，正丙醇，仲丁醇，异丁醇，[正丁醇](#)，异戊醇等

2 实验仪器 0.1，0.5ml 吸管。500，1000,3000ml 三角瓶，100，1000ml 量筒，酒精计

三、白酒勾兑实验方法（一）白酒勾兑的步骤：1.分别取100mL酒精、酒基于100mL量筒中，测其酒度。

2.根据公式计算（1）折算率= $\frac{\text{原酒酒度}}{\text{目标酒度}}$ （2）将高度酒调整为低度酒

加水数=（原酒数量 × 各该原酒酒度的折算率）-原酒数量=（各该原酒的折算率-1）× 原酒数量 例如：

原酒为72.6度，数量为600斤，要求兑成60度需加水数。由于72.6度的原酒折算到60度标准度的折算率为12

5.1544%，加浆数量按上式计算：加水数=（600 × 125.1544%）-600=150.93斤

或加水数=（125.1544%-1）× 600=150.93斤 所以，原酒72.6度600斤兑成60度时，其加水数应为150.93斤。

（3）将低度酒调整为高度酒 标准量=各种原酒酒度的折算率 × 原酒数量 例如:原酒为47.6度，数量为800

斤，要求折算成50度标准量。由于47.6度的原酒折算到50度标准度的折算率为94.9314%，按公式计算：
标准量=94.9314%×800斤=757.85斤 所以，47.6度的原酒800斤折成50度标准度时，应为757.85斤。 3.调香

(1) 浓香型白酒勾兑

A取浓香大曲酒和食用酒精

，用酿造水降度到所要求酒度。大

曲酒作为基础酒加量20%。降完度食用酒精

加80%。按教材311页表进行混合。然后用香精进行调整酒的口味。配方可自行设计。参考配方如下：

己酸乙酯 0.8-2.0‰ 冰乙酸 0.1-0.4‰ 异戊醇 0.06-0.08‰ 乙酸乙酯 0.8-1.5‰ 己酸 0.06-0.15‰ 2-3丁二酮 0.04-0.08‰ 乳酸乙酯 0.1-0.4‰ 丁酸 0.06-0.1‰ 乙缩醛 0.02-0.04‰ 丁酸乙酯 0.06-0.2‰ 调酸 0.06-0.8‰ 戊酸乙酯 0.02-0.1‰ 甘油 0.1-0.4‰ 大曲香精 0.1-0.4‰ 乙醛 0.02-0.04‰ B

取食用酒精，用酿造水降度到所要求酒度

。降完度食用酒精加

。按教材311页表进行加入。然后用香精进行调整酒的口味。配方可自行设计。参考配方如下：

己酸乙酯0.1-2.0‰ 冰乙酸 0.1-0.4‰ 异戊醇 0.06-0.1‰ 乙酸乙酯 0.8-1.5 丁酸 0.06-0.1‰ 甘油 0.1-0.4‰ 乳酸乙酯 0.1-0.4‰ 乙缩醛 0.02-0.04‰ 2-3丁二酮 0.04-0.08‰ 丁酸乙酯 0.06-0.2‰ 调酸0.06-0.8‰ 异丁醇

0.02-0.4‰ 浓香香精 0.1-0.4‰ 乙醛 0.02-0.04‰ 庚酸乙酯 0.02-0.04‰ (2) 清香型白酒勾兑 取清香大曲酒和食用酒精，用酿造水降度到所要求酒度。清香大曲酒作为基础酒加量20%。降完度食用酒精加80%。按教材311页表进行混合。然后用香精进行调整酒的口味。配方可自行设计。参考配方如下：

己酸乙酯

0.1-0.2‰ 冰乙酸 0.1-0.4‰ 异戊醇 0.06-0.1‰ AAa 乙酸乙酯 0.8-2.0‰ 丁酸 0.06-0.1‰ 甘油 0.1-0.4‰

乳酸乙酯 0.1-0.6‰ 乙缩醛 0.02-0.04‰ 2-3丁二酮 0.04-0.08‰ 丁酸乙酯 0.06-0.2‰ 调酸 0.06-0.8‰ 异丁醇

0.02-0.4‰ 清香香精 0.1-0.4‰ 乙醛 0.02-0.04‰ (3) 酱香型白酒勾兑 取酱香大曲酒或麸曲酱原酒和食用酒精，用酿造水降度到所要求酒度。酱酒作为基础酒加量20%。降完度食用酒精加80%。按教材311页表进行混合。然后用香精进行调整酒的口味。配方可自行设计。参考配方如下：

己酸乙酯 0.1-0.2‰

冰乙酸 0.1-0.5‰ 异戊醇 0.06-0.15‰ 乙酸乙酯 0.8-2.0‰ 丁酸 0.06-0.1‰ 甘油 0.1-0.4‰ 乳酸乙酯 0.1-0.8‰

乙缩醛 0.02-0.06‰ 2-3丁二酮 0.04-0.1‰ 丁酸乙酯 0.06-0.3‰ 调酸 0.06-0.8‰ 异丁醇 0.02-0.4‰ 酱香香精

0.1-0.4‰ 乙醛 0.02-0.04‰ 正丙醇 0.02-0.04‰

204 48

评论(6)

分享

举报收起

laoerge2003 2013-06-24

看需要什么香型？需要什么口感？是需要绵柔点、清爽点，还是醇厚点、丰满点的。口感不一样样添加的比例也会不一样哈。我在酒厂做白酒勾兑技术，有机会可以交流下