

工程款抵账酒，贴牌定制酒

产品名称	工程款抵账酒，贴牌定制酒
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	88.00/个
规格参数	白酒贴牌:抵账酒 白酒定制:抵账酒定制 配制酒:汉庭
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

产品详情

工程款抵账酒，贴牌定制酒【汉庭酒业】

定制酒不是大众化的消费品，也不是显性的消费符号。定制酒的消费文化是一种圈层文化，消费者和消费行为都相对更为私密，这也是定制酒“神秘”和“传奇”的魅力所在。

定制白酒用来抵账酒的起源——杜康造酒说还有一种说法是杜康“有饭不尽，委之空桑，郁结成味，久蓄气芳，本出于代，不由奇方。”是说杜康将未吃完的剩饭，放置在桑园的树洞里，剩饭在洞中发酵后，有芳香的气味传出。这就是酒的作法，并无什么奇异的办法。由一点生活中的偶尔的机会作契机，启发创造发明之灵感，这是很合乎一些发明创造的规律的，这段记载在后世流传，杜康便成了很能够留心周围的小事，并能及时启动创作灵感之发明家了。魏武帝乐府曰：“何以解忧，惟有杜康”。自此之后，认为酒就是杜康所创的说法似乎更多了。龚莘考据了“杜”姓的起源及沿革，认为“杜氏本出于刘，累在商为豕韦氏，武王封之于杜，传至杜伯，为宣王所诛，子孙奔晋，遂有杜氏者，士会和言其后也。”杜姓到杜康的时候，已经是禹之后很久的事情了，在此上古时期，就已经有“尧酒千钟”之说了。如果说酒是杜康所创，那么尧喝的是什么人创造的酒呢？

由上表可知，采用本发明方法催陈的白酒各项指标与自然5年陈酿接近。实施例8取实施例1、实施例5-6所得的熟化白酒与自然熟化的5年陈酿，经200人盲法品尝，即在品尝前不告知其品尝的品种上。结果97%的人无法区分本发明实施例1制得的白酒与自然5年陈酿，有96%的人能明确地将实施例5、实施例6制得的白酒与自然5年陈酿区分开。气候特征冬暖、夏热、少雨，年均17.4℃，夏季温度达40℃，热季节达半年之久。冬季无霜期长，温差小，年均无霜期多达359天。而年降雨量仅800—900毫米。日照时间属贵州省内高值区，年可达1400小时。[7]热、少风、高温，使微生物群在此因而易于生长而不易被刮去，大量参与茅台酒的酿造过程。风速小，冬暖、夏热、少雨、少风的特殊小气候十分有利于酿造茅台酒微

生物的栖息和繁殖。用凹土制作硬质棒体的工艺为：将100g无水FeCl₃加入到300ml、2mol/L的HCl溶液中，搅拌溶解，再加入80g尿素，搅拌得到澄清液；将300g凹土加入到HCl溶液中，搅拌4h；将FeCl₃-尿素溶液与酸处理过的凹土混合，搅拌2h，用质量浓度8%氨水调pH至3.5；搅拌晶化18h，抽滤，水洗至无氯离子，模具成型为棒状，120℃烘干，450℃煅烧6h，冷却，得到凹土棒；优选的是，所述的白酒酿造工艺，发酵的前10~15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。本发明至少包括以下有益效果：1、本发明将大米、红薯和绿豆作为主要原料，酿造出来的白酒不仅芳香纯正，口感甘润绵软。2、本发明将部分蒸熟粮食混合物重复冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作3~5次，可以在发酵时充分将中的有益物质沁入白酒中，从而使本发明具有良好的降三高作用。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒甲醇含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。