

# 荆州资讯:婚宴养生白酒定制

产品名称	荆州资讯:婚宴养生白酒定制
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	298.00/箱
规格参数	地址:安徽省亳州市 电话:18805671390 联系人:黄总
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

## 产品详情

6、具有合法的经营资格，拥有一个有一定宣传、促销经验的营销团队。

玩转白酒定制，必须要做好产品创新。在开始和发展阶段，要做到私人定制与个性化定制产品并存。将两块蛋糕全部吃到，所以们要要考虑消费人群，们需要销量，另外，还要考虑公司制作速度。

安徽古家百年酒业打造了酒贴牌定制服务，古家真功夫采用优质原酒，黄精枸杞人参山酿造泡制，口感绵甜柔和，坚持饮用具有一定的作用。安徽古家百年酒业注册的安徽汉庭科技有限公司，手续齐全，正规厂家可以做酒贴牌定制服务，食同源类材都是适合与优质白酒配制的，例如石斛酒，苦荞酒，人参，大枣枸杞酒等。安徽古家百年酒业黄总欢迎的光临。

古井镇是名酒产地之一，以盛产美酒而誉满神州，酒文化历史源远流长，古老的窖池发酵，传统“老五甑”酿造工艺流传延续至今，徽财贡酒系列、生态原浆系列、原浆系列、古家系列、订制酒，以色清透明、窖香幽雅、醇厚净爽、谐调丰满、余味悠长、浓香，而深受消费者的喜爱，公司秉承“只为奉献原浆好酒”为原则，坚持做一个传统文化的白酒企业。

实施例2、在将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠。它现有技术程序是酒糟 蒸煮 冷却糖化 冷却 加干酵和青钠 发酵 蒸馏 白酒；或酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 原粮制成的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2的工艺程序是酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 加干酵或不含原粮的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2与现有工艺区别是酒糟液态发酵工艺中不添加原粮和由原粮加工的物质和不添加青钠，但在本工艺中仍可添加食品允许添加的素物质，如酒精等。

小投资加盟，高利润回报，超大支持，超低风险，超快循环，名酒品质、大众享受、代理。每个市场只招一家代理商，确保经销商利益垄断。

本发明采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒，以适当提高压力，从而实现熟化反应温度的提高，加速熟

化反应的进行。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭、适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 $157 \pm 5$ 。压力为 $10 \pm 1$ 公斤/厘米<sup>2</sup>，保持数十分钟后，冷却至室温，打开耐压反应釜。即得产品，品评结果如表1。

仪器SP-2305E气相色谱仪色谱柱将GDX-103载体(60-80目)填充于长3米、内径4毫米的不锈钢柱中，柱温 $166$ ，氢焰检测。内标溶液的配制准确称取约2克的内标物-正丙酯，用50%乙醇稀释至50毫升。分析取0.1毫升内标溶液。分别用熟化前、后的酒样稀释至2毫升。用1微升器进样0.6微升。计算出组分峰高与内标物峰高之比值。见表3、4。以比值对熟化时间做图。见图1、2。

优选的，所述3A分子筛粉末的粒径为300-400目。优选的，所述通氧的氧气流速为5-8L/min。优选的，所述超声采用环形单频声波发射仪，功率为200-300w，频率为20-50Hz。优选的，所述外加电场为高压脉冲电场，频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10-25Kv.cm<sup>-2</sup>。与现有技术相比，本发明的有益效果：