

# 南昌资讯 - 中低档纯粮酒公司

产品名称	南昌资讯 - 中低档纯粮酒公司
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

3.根据权利要求书1所述可以是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,但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用;黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。

所述的消雾器和填料层均由50 - 200目的蜂窝陶瓷构成。所述的多嘴喷头可以是单嘴喷头或多嘴喷头,只要是能使雾化的酒液均匀地复盖陈化器圆柱体的上端1/3-1/8高度处的整个圆面积即可。所述的陈化器1的内壁、陈化器喷头可以由金属、合金或表面涂有陶瓷的金属、合金材料制成。本发明提供的一种白酒催陈方法,具体包括如下内容:

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。

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。

白酒由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵醪经蒸馏而得。以曲类、酒为糖化发酵剂,利用淀粉质(糖质)原料,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。为了满足客户对白酒口味的要求,丰富白酒的口味,很多厂家在白酒中加入其原料,配制成口味独特的复合型白酒。传统的白酒配制方法,基本靠人工计量原料的比例,分批次加入原料,然后搅拌混匀,后完成灌装。此种方法劳动成本高,自动化程度低,影响白酒生产效率。

本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，

古家酒业温馨提示您：加盟有风险，加盟前请充分了解司项目，以便双方合作顺畅，谢谢

另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以100：18的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为52度，经化验白酒中还包括以下成份：钾元素26mg/L、硒元素0.32mg/L、钙元素0.38mg/L、总氨基酸含量255mg/L、亚油酸乙酯含量32mg/L、吡嗪含量0.68mg/L、-醇含量26mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为45度，经化验白酒中包括以下成份：钾元素23mg/L、总氨基酸含量222mg/L、亚油酸乙酯含量29mg/L、吡嗪含量0.61mg/L、-醇含量24mg/L。