

# 低档52度白酒贴牌代加工淮安-52度白酒企业文化

产品名称	低档52度白酒贴牌代加工淮安-52度白酒企业文化
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

技术实现要素：本发明的目的在于提供一种采用杨梅作为原料或主要原料生产白酒的方法，为此本发明采用以下技术方案：一种白酒，所述白酒采用酿造并经蒸馏方法制造而成，所述白酒酿造的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖；所述白酒的酒精度大于等于45度，所述白酒还包括以下成份：亚油酸乙酯、总氨酸、-醇。

优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60~80。

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。

### 加盟(代理)条件

E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体，气体混合原料，得到成品。本发明的有益效果为：1.本发明分两次进料，且每次进料后进行混料，混料更均匀，效果更好；2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启开口，使得原料从原料罐中注入到调酒箱内，无需人工操作，节约了人工成本，提高了生产效率；

杂醇油又称醇是含三个及以上碳原子数的脂肪醇混合物，白酒中杂醇油主要成分包括异戊醇、正戊醇、正、异丁醇等，醇是白酒中的重要芳香成分和呈味物质，其含量对酒的风味有很重要的影响，但是醇对有作用，在内的氧化速度慢，停留时间长，能使系统充，使人感觉易醉，对此，也颁发了统一标准：以

粮谷类为原料，产品中醇含量(以异戊醇、异丁醇计)要求不超过0.2g/100mL(按60度计)。总的来说，醇的含量必须控制在合理的范围内，不能过量，因此对于制酒工业，降低白酒中的杂醇油的研究越来越受到关注。

5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 $130 \pm 5$ ，所说的熟化反应压力 $3 \pm 0.5$ 公斤/厘米<sup>2</sup>。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”，属酒精饮料。

新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点激物质，都具有暴辣、冲鼻、激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(臭鸡旦味)，硫醇(的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。

鉴于上述以黄酒酒糟或含该成份为原料制成白酒的工艺，1、固态法蒸馏白酒存在着蒸馏取酒不完全的弊端及白酒中杂质含量高的缺陷，2、3、4工艺或需原粮作酿造原料不但损耗了原粮资源；同时虽然黄酒糟液态发酵工艺可不加液态酵液但使用了青钠，以此工艺加工后生产的白酒和酒糟(作为动物饲料)均有该物质的残留，同时也不符合食品生产要求。