

# 企业资讯 - 低档纯粮酒代理台州

产品名称	企业资讯 - 低档纯粮酒代理台州
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、提取液和甘蔗汁在浸泡之前作切割磁力线运动，使得、甘蔗能与蒸熟粮食混合物相互融合，进而提高发酵产生的白酒的作用。本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现，部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。具体实施方式下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

比较例2甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前不作切割磁力线运动，其余参数与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。试验选取200名志愿者，选取50名饮用实施例3得到的白酒，选取50名饮用对比例1得到的白酒，选取50名饮用对比例2得到的白酒，选取50名饮用市售米香型白酒(对照试验)，一日饮用一次，每次50毫升，连续饮用两个月。志愿者的选取标准为：(1)患五年以上；(2)40~55岁。两个月后，如表1所示。

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。

包括如下步骤：A．添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；B．初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；C．初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；

### 2品牌优势

质量理念：不断创新、精益求精。

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

甌”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。

食用糖类可以是砂糖、糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图3所示，将容器清洗干净，并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅22，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖21，依次存放，并使后一层为砂糖21，使容器内的杨梅与砂糖的比例在100：15-30之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器10的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离 $h_1$ ，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80%-88%之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离 $h_1$ ，砂糖与杨梅的顶部与容器的顶部之间的高度( $h_1$ )与容器的高度( $h_2$ )之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。

步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为8000GB，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/L。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。