

潍坊资讯-中高端浓香型白酒厂家-浓香型白酒贴牌定制

产品名称	潍坊资讯-中高端浓香型白酒厂家-浓香型白酒贴牌定制
公司名称	安徽省亳州市古井镇闯王酒业有限责任公司
价格	298.00/箱
规格参数	联系人:田浩 电话:17356731333 地址:亳州市古井镇闯王酒业
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇2（注册地址）
联系电话	17356731333

产品详情

一、公司简介 安徽闯王粮田国酒酒业股份销售有限公司 潍坊资讯-中高端浓香型白酒厂家-浓香型白酒贴牌定制 现有的陈酿方法是在自然环境中常温陈化。平常所说的佳酿，都需经过长时间的陈放使酒发生酯化、氧化反应，缓慢地产生较复杂的脂类。通过陈酿提高酒的风味和品质，需时过长，占用贮酒容器多、面积大，成本高。多年来，人们一直希望能开发出一种缩短陈化时间短，提高酒的品质。技术实现要素：本发明意在提供一种白酒陈酿工艺，以解决现有的陈酿工艺中白酒陈化时间长的问题。调酒箱3下方的机架1上设置有第一凸轮轨道51，第一凸轮轨道51的凸起部上课拆卸连接有第二凸轮轨道6，且第二凸轮轨道6高于第一凸轮轨道51的凸起部；活塞杆42与第一凸轮轨道51和第二凸轮轨道6滑动连接，如图2所示，第二凸轮轨道6外侧安装有竖直向上的矩形的挡板61，挡板61上开有圆孔63，如图1所示，挡板61右侧安装有电磁铁62；如图3所示，其中一根活塞杆42上连接有棉绳73，棉绳73右端连接有第一铁球7，第一铁球7连接有铁丝72，铁丝72右端连接有第二铁球71，第二铁球71的尺寸小于圆孔63的尺寸，第一铁球7的尺寸大于圆孔63的尺寸；白酒定制多少钱具体有哪些费用，为你解答，做好白酒定制。白酒定制费用根据客户选择的产品包装酒质不同而不同，产品包装大方上档次，产品口感柔和顺口，每一款产品都是根据客户需求量身定做，打造专属的白酒定制产品。安徽闯王百年酒业产品系列众多可以供客户参考使用，专业的白酒定制产品，专业的纯粮酿造白酒，打造漂亮的美丽的白酒产品。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⁻²。与现有技术相比，本发明的有益效果：中国白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒母为糖化发酵剂，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。而严格意义上讲，由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川泸州三角地带有全球规模最大、质量最优的蒸馏酒产区，分别为中国三大名的茅五泸，其白酒产业集群扛起中国白酒产业的半壁河山。?全文摘要本发明公开了一种白酒的配方，其组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高，适于大众使用和接受。技术实现要素：本发明的目的在于提供一种白酒配制工艺，实现自动配制白酒，提高白酒的生产效率。为了解决上述问题，本发明提供如下技术方案：一种白酒配制工艺，使用一种配

制装置，所述配制装置包括调酒箱，调酒箱上设置有高压气泵，高压气泵与调酒箱之间连通有气管，气管上设置有阀门；调酒箱上方设置有原料盘，所述原料盘与调酒箱之间连接有转轴，转轴连接有驱动机构；原料盘上设置有若干原料罐，若干原料罐与调酒箱之间均连通有引料管，多个引料管上均开有第一开口，第一开口位于所述调酒箱内；多个引料管内均滑动连接有活塞杆，活塞杆上开有第二开口，活塞杆的第二开口上方处为中空；调酒箱下方设置有第一凸轮轨道，第一凸轮轨道的凸起部上可拆卸连接有第二凸轮轨道，且第二凸轮轨道高于第一凸轮轨道的凸起部；第二凸轮轨道外侧连接有竖直的挡板，挡板上开设有圆孔，挡板一侧设置有电磁铁；所述活塞杆与第一凸轮轨道、第二凸轮轨道滑动连接；其中一个活塞杆连接有第一连绳，第一连绳连接有第一铁球，第一铁球连接有第二连绳，第二连绳连接有第二铁球，第一铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第二铁球的尺寸小于所述圆孔的尺寸，第二连绳的抗拉性大于第一连绳的抗拉性；

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、酒母为糖化发酵剂，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他原料，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，最后完成灌装。此种方法劳动成本高，自动化程度低，影响白酒生产效率。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、酒母为糖化发酵剂，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他原料，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，最后完成灌装。此种方法劳动成本高，自动化程度低，影响白酒生产效率。2)向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛，添加量为10g/100g，然后在35 下采用功率300w，频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天，且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气，然后将发酵温度调至到50 ，并去除环形单频声波发射仪，加上高压脉冲电场，高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为20Kv.cm-2，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天，待发酵结束后，将发酵后的酒醅进行蒸馏，将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及 ，得白酒。