

## 河源资讯-低端散装白酒加盟-散装白酒贴牌定制

产品名称	河源资讯-低端散装白酒加盟-散装白酒贴牌定制
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 河源资讯-低端散装白酒加盟-散装白酒贴牌定制

进一步,所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发,加快陈化反应;使用凹土制成的硬质棒体,凹土具有吸附、除臭、去毒的作用,可以除去酒中的各种残渣杂质,使酒质纯净。进一步,所述搅拌速度为5~10r/min。按照5~10r/min的速度搅拌,既能达到搅拌效果,又能使凹土棒限度地吸收杂质。3.杂醇油的主要成分是异戊醇、戊醇、异丁醇、丙醇等,其中以异丁醇、异戊醇的毒性较大。原料中蛋白质含量多时,酒中杂醇油的含量也高。杂醇油的沸点一般高于乙醇(乙醇沸点为78,丙醇为97,异戊醇为131),在白酒蒸馏时,应掌握温度,进行掐头去尾,减少成品酒的杂醇油含量。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<sup>-2</sup>,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。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉,在多种微生物的作用下边糖化边发酵,采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制,按照此配方酿造的酒味醇香浓烈,入口柔和绵软,回味长久。经常服用,可以调节功能,增强体力,提高睡眠质量,精神状态好。实施例3一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉,在多种微生物的作用下边糖化边发酵,采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制,按照此配方酿造的酒味醇香浓烈,入口柔和绵软,回味长久。经常服用,可以调节功能,增强体力,提高睡眠质量,精神状态好。实施例3实施例3、在将黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中可以不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。现有的串香法,它的工艺程序是黄酒糟加麦曲或麸皮、桔皮、丁香、花椒或再加生香酵母培养液或己酸发酵液(均用原粮制成)加液态发酵白酒蒸馏白酒。现有的浸蒸法工艺,它的程序是(含有原粮制作的上述香醅)香醅加液态发酵的白酒浸渍蒸馏白酒。本实施例与现有串香法浸蒸法的区别是不添加原粮和原粮加工而成的物质(如麸皮),本工艺的串香法程序是黄酒糟(含)加不含原粮及原粮加工而成的物质,而是用如陈年黄酒酒糟等加液态发酵白酒及含酒精的液体蒸馏白酒。本浸蒸法工艺的程序是(陈年黄酒酒糟等其它非原粮制品的香醅)香醅加液态发酵的白酒或含有酒精的液体浸渍蒸馏白酒。同时也可

以不用原粮制成的上述香醅加入液态发酵醪中发酵一定时间后蒸馏取得白酒。在实施例1、2、3、中黄酒酒糟是指黄酒酿造中，经压榨分离去酒液的固形物，它包括没有蒸过的生糟和蒸过的熟糟，原粮是指粮食农作物产品，其实例1、2、3、个工艺可以作为一个整体方法使用，同时也可以将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。

进一步，所述的多种原料还包括有25ml的樱桃汁。添加樱桃汁，使得白酒口味更丰富。附图说明图1为本发明一种白酒配制工艺实施例的示意图。图2为图1中凸轮的侧视图。图3为本发明一种白酒配制工艺第一铁球，第二铁球的示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：说明书附图中的附图标记包括：机架1、原料盘2、原料罐21、电机22、转轴23、调酒箱3、高压气泵31、阀门32、引料管4、第一开口41、活塞杆42、第二开口43、第一凸轮轨道51、第二凸轮轨道6、挡板61、电磁铁62、圆孔63、第一铁球7、第二铁球71、铁丝72、棉绳73。进液口进入旋转床，并从布液器喷出，再经转子离心雾化。同时，氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床，在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样，白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴，使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触，进行强有力的微观混合和传质，加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质，与白酒自然陈酿过程及环境相似，处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒，相对于现有的白酒陈酿工艺而言，陈酿时间大大缩短了。步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放2个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存2个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在45度以上，一般在45度-55度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。