

中山资讯-婚庆散装白酒厂家-散装白酒贴牌定制

产品名称	中山资讯-婚庆散装白酒厂家-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座落在中国著名的美酒之乡——亳州市古井镇，亳州是历史文化名城，具有3700多年的历史，自古以来，人杰地灵，物华天宝，道教先哲老子、庄子、一代英豪曹操、神医华佗皆诞生于此。古井镇是中国名酒产地之一，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“老五甑”酿造工艺流传延续至今，粮田国酒、家酒系列、生态原浆系列、原浆系列、以色清透明、窖香幽雅、醇厚净爽、谐调丰满、余味悠长、浓香纯正，而深受消费者的喜爱，公司秉承“只为奉献纯正原浆好酒”为原则，坚持做一个传统文化的白酒企业。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；甘蔗汁的总糖浓度为100g/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。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。步骤二中，提取温度为80℃。发酵的前15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、25份红薯和8份绿豆，混合，用55℃的水浸泡35分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；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。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。白酒生产中为了降低醛类含量，应少用谷糠、稻壳，或对辅料预先进行清蒸处理。在蒸酒时，严格控制流酒温度，进行掐头去尾，以降低酒中总醛的含量。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是不添加原粮和(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。