

海口资讯-低端浓香型白酒贴牌厂家-浓香型白酒贴牌定制

产品名称	海口资讯-低端浓香型白酒贴牌厂家-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有限公司 海口资讯-低端浓香型白酒贴牌厂家-浓香型白酒贴牌定制 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。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。近年来研究证明，白酒陈化行为主要是“挥发、氧化、缔合及储存容器表面活性中心参与等综合作用”的结果。专利CN101250474A提出在填充陶瓷填料的超重力旋转床中使酒液多级雾化，并与氧化性气体错流，实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷填料）微观混合，传质的过程，有效促进了白酒陈化行为的发生；但其设备相对复杂，能耗较高，使其推广应用受到一定的限制；专利CN201553724U研制了一种间歇处理白酒的催陈设备，为使气、液、固充分混合，有效促进陈化反应，需多次重复处理。该法虽有一定效果，但忽略了挥发也是白酒陈化的重要行为之一，且不能连续生产，使大规模工业化生产受到限制；又如专利CN202272863U在储酒罐内装入陶瓷棒，并定时通入空气；专利CN203283659U设计了内置环形陶瓷管的储酒罐，且陶瓷管的内腔与大气联通。这些方法均有一定效果，但陈化所需时间较长、效率低，使其推广应用受到一定限制。中文名中国白酒 类型1酱香型 类型2浓香型 类型3兼香型【具体实施方式】下面结合附图对本发明的技术方案作进一步说明：本发明的技术方案采用杨梅为原料或主要原料，这样不再需要采用粮食作为主要原料或者可以减少粮食的使用，可以减少粮食的浪费，同时在杨梅成熟的季节，也可以将杨梅充分利用，避免杨梅的变质与浪费。本技术方案的一种实施例的白酒的制造方法请参图1，白酒的制造方法包括以下步骤：C.初次混料：关闭电机22，原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动，开启阀门32，启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内，对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合；D.二次加料：关闭阀门32，启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，活塞杆42在第一凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与第一开口41尺寸的95%对齐，45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从第一开口41流入到调酒箱3内；控制白酒首先经前置雾化喷头雾化，再进入陈化器设备，经多嘴喷头将酒液径向分布，进一步雾化成纳米级雾点，缓慢向下移动；与此同时，在陈化器设备中逆向通入温度为15~75的氧化性气体，流量控制在100~1900L/min/m³之间

，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口排出。

香型进液口进入旋转床，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。本发明一种白酒配制工艺包括如下步骤：A．添加原料：将105 mlml的白酒原液、35ml的葡萄汁、25ml的蒸馏水和25ml的樱桃汁分别倒入四个原料罐21内；B．初次进料：启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，初始时，活塞杆42在第一凸轮轨道51上滑动，第二开口43位于第一开口41下方，原料罐21内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁不能从第一开口41处流入到调酒箱3内；当活塞杆42转动到第二凸轮轨道6上时，由于第二凸轮轨道6高于第一凸轮轨道51的凸起部，