

松原资讯 - 中低档养生白酒代加工

产品名称	松原资讯 - 中低档养生白酒代加工
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

另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以100：18的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为52度，经化验白酒中还包括以下成份：钾元素26mg/L、硒元素0.32mg/L、钙元素0.38mg/L、总氨基酸含量255mg/L、亚油酸乙酯含量32mg/L、吡嗪含量0.68mg/L、-醇含量26mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为45度，经化验白酒中包括以下成份：钾元素23mg/L、总氨基酸含量222mg/L、亚油酸乙酯含量29mg/L、吡嗪含量0.61mg/L、-醇含量24mg/L。

2) 向待发酵原料中加入3A分子筛粉末，在30-38℃下进行通氧、超声发酵5-8天后，然后在温度45-60℃和外加电场的作用下继续通氧发酵10-12天，发酵结束后，然后经蒸馏，陈化、得白酒。优选的，所述浸泡的料液比为1：8-10。优选的，所述初蒸采用150-180℃的蒸汽蒸40-50min。优选的，所述焖粮采用5-10Mpa的压力焖20-30min。

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。

1、认同公司徽财、古家品牌价值及经营理念；

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。

玩转白酒定制，坚持做好消费者体验。酒业品牌的核心价值主要是情感型和自表达型价值，而大凡情感型和自表达型的核心价值往往都有一个特点--比较抽象，仅仅通过常规很难真正被消费者理解。深度沟通是超越于常规的沟通方式，通过各种消费者深入介入与参与的活动，让目标消费者真切、深刻地体验品牌核心价值，从而更认同核心价值，支撑起品牌溢价及品牌忠诚度。

安徽古家百年酒业决心打造好白酒贴牌白酒定制白酒代加工认准安徽古家百年酒业黄总，为提供优质纯粮白酒产品，打造好优质的白酒产品。

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。

服务理念：消费者的满意就是们的工作标准。