

# 海东资讯-高端纯粮白酒贴牌厂家-纯粮白酒贴牌定制

产品名称	海东资讯-高端纯粮白酒贴牌厂家-纯粮白酒贴牌定制
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。本发明的优点和效果：利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质；使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为；通过调节冷凝系统、酒液、气体温度，在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时，使产生新酒味的低沸点物质也得到了彻底的去除；选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料，创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境，促进了白酒陈化产物的形成。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 (3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。

本方案的工作原理及其有益效果：本方案中，先将蒸馏出来的白酒进行冷热处理，先温度为-10~0 的冷处理，其溶解氧有所增加，强化了氧化作用，加速了新酒的陈酿，使酒的生青、酸涩感减少，口味协调、适口，并且加速酒中酒石酸盐类、铁和磷化物以及胶体物质和活菌体细胞沉淀，改善了酒的质量；再经过45~55 热处理，产生老酒味，挥发酯增加，pH值上升，总酸、挥发酸和氧化还原电位下降，并使部分蛋白质凝固析出，酒香味好，口味柔和醇厚，并可除去白酒中的有害物质(特别是氧化酶)以及菌体细胞，提高酒的稳定性。表1两个月后的由表1可知，实施例3相比于于对比例1、对比例2和对照试验，具有明显的作用。尽管本发明的实施方案已公开如上，但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用，它完全可以被适用于各种适合本发明的领域，对于熟悉本领域的人员而言，可容易地实现另外的修改，因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下，本发明并不限于特定的细节和这里示出与描

述的实施例。5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 $130 \pm 5$ ，所说的熟化反应压力 $3 \pm 0.5$ 公斤/厘米<sup>2</sup>。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”，属酒精饮料。使得第一开口完全露出；由于活塞杆的第二开口上方的部分为中空的，故原料罐中的原料从引料管中流入到调酒箱内；其中一个活塞杆转动时带动第一铁球和第二铁球在第二凸轮轨道上滑动，当带有第一铁球和第二铁球的活塞杆与第二凸轮轨道脱离时，启动电磁铁，此时第二铁球正好滑到挡板上的圆孔处，由于第二铁球的尺寸小于圆孔的尺寸，电磁铁将第二铁球从圆孔中吸出；带有第一铁球的活塞杆从第二凸轮轨道滑回到第一凸轮轨道上，由于第二连绳的抗拉性大于第一连绳的抗拉性，第一连绳受活塞杆向前和第二铁球向后的拉力断开，且第二连绳不断开，第一铁球被拉到圆孔处，由于第一铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第一铁球卡在圆孔处，电磁铁将第一铁球和第二凸轮轨道整体拉离凸轮；