

## 企业资讯 - 婚宴原浆酒52度代加工贺州

产品名称	企业资讯 - 婚宴原浆酒52度代加工贺州
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

步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为8000G，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/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。

实施例1一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20份红薯和5份绿豆，混合，用50℃的水浸泡30分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取3次，每次提取时间为1~2小时，每次加水量为混合物体积的5倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05~1.20，得提取液；

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。

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。

步骤五、将预处理蒸熟粮食混合物与其余蒸熟粮食混合物混合，加入总重量1%的酒曲，糖化65小时；步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵25天，取发酵液蒸馏，即得。甘蔗汁和提取液在用于浸

泡之前作切割磁力线运动，液体流动方向与磁场方向垂直，磁场强度为9000GB，溶液流速为1.8m/s，流动时间为35分钟。

1.本发明在发酵过程中采用超声辅助3A分子筛进行减少杂醇油在发酵过程中的含量，超声波具有机械、热和空化效应，分子筛具有与一般分子大小相当的孔径对杂醇油进行附脱水，降低杂醇油在乙醇中的存在，有利于后续蒸馏得到高浓度低碳醇的白酒产品。2.本发明采用外加电场的作用，电场作用可以促进酒体中杂醇油与有机酸类物质发生酯化反应生成酯类物质，同时也促进杂醇油的挥发扩散，同时通加氧气，促进醇的转化，降低杂醇油的含量，同时对酒体也具有催陈作用。

### 3代理机制优势

徽财贡酒、生态原浆、原浆、古家、老酒、养生酒、贴牌定制酒等。本厂有发酵池保证优质原酒供应，采用传统“老五甑”酿酒精心酿制而成，具有窖香浓郁、入口绵甜净爽、回味悠长、空杯留香、醒酒快、不上头、为懂酒的人酿好酒，为好酒找懂酒的人。

5、有一定的物流配送能力及良好的终端网络；