

固原资讯-婚庆白酒招商-白酒贴牌定制

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 固原资讯-婚庆白酒招商-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 固原资讯-婚庆白酒招商-白酒贴牌定制 2. 本发明所提供的机结构与方法, 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。整个催陈过程, 不添加任何非发酵过程中产生的物质, 不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征, 适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之, 本发明白酒催陈的整个过程, 不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征, 且成本低、操作简便, 适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。食用糖类可以是砂糖、冰糖等, 也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b: 配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器, 也可以采用发酵池。在使用缸等容器容, 如图3所示, 将容器清洗干净, 并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质), 然后放入一层杨梅22, 然后可以用工具按压使两者接触良好; 然后再放一层砂糖21, 依次存放, 并使最后一层为砂糖21, 使容器内的杨梅与砂糖的比例在100: 15-30之间; 另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压, 使两者之间的空气尽量排出; 并将容器10的内部与外部大致隔绝, 如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口, 或者采用封盖盖住容器等等; 并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1, 使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80%-88%之间; 换一种说法, 配料时, 砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1, 砂糖与杨梅的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间。用于发酵存放的地方采用发酵池时, 也是类似的, 同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。D. 二次进料: 关闭阀门, 启动驱动机构, 使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动, 将剩余的原料注入到调酒箱内; E. 二次混料: 关闭驱动机构, 开启阀门, 启动高压气泵, 高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合, 得成品。本发明的工作原理为: A. 添加原料: 将多种原料分别倒入不同的原料罐内, 准备配制; B. 初次加料: 驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动, 活塞杆在第一凸轮轨道上滑动, 初始时, 第一开口被活塞杆挡住, 原料罐内的原料不能流入到调酒箱内; 活塞杆从第一凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上, 活塞杆在引料管中向上滑动, 活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与第一开口对齐, 技术实现要素: 本发明的一个目的是提供一种白酒酿造工艺, 其能够保留传统白酒的优点, 长期少量饮用还能够降三高、强身健体。为了实现根据本发明的这些目的和其它优点, 提供了一种白酒酿造工艺, 包括: 步骤一、按照重量份计, 取100份大米、20~30份红薯和5~10份绿豆, 混合, 用50~60 的水浸泡30~40分钟, 过滤, 并将混合物蒸熟, 冷却, 得蒸熟粮食混合物; 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9000G，溶液流速为1.8m/s，流动时间为35分钟。D.二次进料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动，将剩余的原料注入到调酒箱内；E.二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合，得成品。本发明的工作原理为：A.添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内，准备配制；B.初次加料：驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动，初始时，第一开口被活塞杆挡住，原料罐内的原料不能流入到调酒箱内；活塞杆从第一凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上，活塞杆在引料管中向上滑动，活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与第一开口对齐，

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；白酒中杂醇油含量不合理是由于生产工艺控制不当，微生物异向发酵生产的杂醇油过高，因此学者们主要从酿造工艺上来降低基酒中杂醇油的含量，目前研究表明，降低白酒中杂醇油的方法主要是适当减少量，如量水用量、用糠量、投粮量、发酵力、糖化力和蛋白分解力等多因素调控有可能有效地降低杂醇油的生成量，还有研究通过改变发酵过程中的温度、pH、氧气含量等发酵条件控制白酒中醇含量，此外，也有学者根据蛋白含量选择优质原料用以酿醇含量适当的白酒。如专利CN103571729A采用阴离子树脂降酸和超声波处理除去杂醇油的方法对浸泡型青梅酒进行处理，但由于白酒发酵过程相当复杂，发酵过程中杂醇油的生成调控仍需要深入研究。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4次，每次提取时间为2小时，每次加水量为混合物体积的7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；步骤三、取甘蔗，榨汁，得甘蔗汁；步骤四、取1/18质量的蒸熟粮食混合物，冻干，放入提取液中浸泡35分钟，取出后再次冻干，放入甘蔗汁中浸泡45分钟，重复上述冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作4次，得预处理蒸熟粮食混合物；