

沈阳资讯-婚庆浓香型白酒招商加盟-浓香型白酒贴牌定制

产品名称	沈阳资讯-婚庆浓香型白酒招商加盟-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销售有限公司 沈阳资讯-婚庆浓香型白酒招商加盟-浓香型白酒贴牌定制

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；甘蔗汁的总糖浓度为90g/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。步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5:1。步骤二中，提取温度为70℃。发酵的前12天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。比较例1不进行多次冻干后浸泡操作，而是用提取液和甘蔗汁浸泡与实施例3相同的时间，其余参数也与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。

(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50℃，然后以80L/h的流速，通入到转速为1600r/min的超重力旋转床中，同时以20L/min的流速通入氧化性气体；处理后，气体由超重力旋转床的排气口排出，白酒由超重力旋转床的排液口排出；(3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。本方案处理后的白酒和自然陈酿工艺处理后的白酒经检测得到数据如下：然后把冷热处理的白酒经过超重力旋转技术处理，超重力旋转技术气相经气体进口管由切向引入转子外腔，在气体压力的作用下由转子外缘处进入填料。液体由液体进口管引入转子内腔，经喷头淋洒在转子内缘上。进入转子的液体受到转子内填料的作用，周向速度增加，所产生的离心力将其推向转子外缘。在此过程中，液体被填料分散、破碎形成极大的、不断更新的表面积，曲折的流道加剧了液体表面的更新。这样，在转子内部形成了极好的传质与反应条件。液体被转子抛到外壳汇集后经液体出口管离开超重力。气体自转子中心离开转子，由气体出口管引出，完成传质与反应过程。白酒经液体温度调控装置、实施例3本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(2)高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10Kv.cm⁻²，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵10天。本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味较长，酒色清亮，杂醇油的含量 0.60g/L以异丁醇、异戊醇计。上面结合具体实施例对本发明进行了示例性描述，显然本发明具体实现并不受上述方式的限制，只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种非实质性的改进，或未经改进将本发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的，均在本发明的保护范围之内。本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。

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；新酿造的白酒，入口暴辣、刺激性强，具有以发酵过程中含硫蛋白等物质降解产生的易挥发硫化物、甲醇、游离氨与其它低沸点物质为主体的新酒邪杂味，常常需要自然存放数年，使酒体中低沸点物质挥发，以及酒体中各种反应逐渐达到平衡，以新酒味、增加陈酒感。这一过程称为陈化（也叫老熟或陈酿）。但在自然存放过程中必然要积压大量资金、增加设备投资，同时每年有2~3%的酒损，给企业造成巨大的经济损失，已成为各大酒厂亟待解决的重大技术难题。为此科技工作者进行了大量研究，早期对白酒陈化机理也提出了“缔合说”和“酯化说”等理论，并在此基础上建立了各种物理（光、磁、热、高压、静电催陈等）、化学（催化剂、臭氧氧化催陈）、生物法等人工催陈方法，这些方法不同程度的对白酒催陈有一定的作用，但物理方法，普遍存在“回生”现象；化学方法又普遍存在添加明令禁止的非发酵过程中产生的物质；而生物方法对高度酒，尤其是高度白酒实现陈化过程较为困难。

杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其他材料酿造白酒。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，气体混合原料，得到成品。本发明的有益效果为：1.本发明分两次进料，且每次进料后进行混料，混料更均匀，效果更好；2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启第一开口，使得原料从原料罐中注入到调酒箱内，无需人工操作，节约了人工成本，提高了生产效率；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。