

低端酱香型白酒贴牌厂家-保山资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端酱香型白酒贴牌厂家-保山资讯-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 需要说明的是：以上实施例仅用于说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案，尽管本说明书参照上述的实施例进行了详细的说明，但是，本领域的普通技术人员应当理解，所属技术领域的技术人员仍然可以对上述实施方式进行修改或者等同替换，而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进，均应涵盖在本发明的保护范围内。3.进一步，所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量，可促进乙醇分子和水分子的缔合作用，增强极性分子间的亲和力；同时臭氧可增强各类分子的活化能力，提高分子间有效碰撞的几率，加速氧化、缔合、酯化等反应的发生；此外，臭氧还可加速低沸点物质的挥发，从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明：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；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。安全有保证。源头酒厂，有自己专业的设备、工人、和团队。?3.正宗的品牌酱香酒，经过严格的检验才在市场出售，更安全、更放心！?4.%纯粮酿制。选茅台镇本地糯高粱和优质小麦精心酿造，酒水滴滴香醇，！?5.价格实惠。我们不怕比价，我们卖的更是口感、定制与服务！?6.绿色健康，无勾兑无添加！期待您的到来！?企业宗旨：以质量求生存以质量求发展向质量要效益。?企业精神：诚信敬业务实创新优质。?品牌战略：为客户分忧与创造价值，打造品牌深层文化意义，产品消费与文化消费融为一体??贴牌产品?贴牌酒费用由酒水定制组成。?定制酒流程概要：?1：联系客服，约定日期来厂考察，选择您中意的酒质 国白酒 编辑 讨论2

本发明与已有技术相比，其突出优点在于采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒。以适当提高压力。从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行，显著地缩短了熟化时

间。使白酒熟化时间由竹泽泰平等人的在500公斤/厘米²以上压力下熟化600分钟缩短至20到30分钟，而压力仅需4-10公斤/厘米²，用本发明熟化的清香型白酒经品评。认为清香芬芳、绵甜醇厚、回味长。本发明的另一个突出优点还在于对所需设备要求不高，不仅大工厂易于实行，中、小型工厂也是能够办到的。

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；编辑步骤五、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。

3.本发明利用第一凸轮轨道和第二凸轮轨道的高度差，使得初次进料多于二次进料，与单独使用第一凸轮轨道进行加料相比，避免了由于初次进料时原料在引料管内产生挂壁现象导致的初次进料量小于二次进料的量，使得两次加料的量相同，配制更精准。进一步，所述活塞杆底部连接有滚珠。利用滚珠能减少活塞杆和第一凸轮轨道、第二凸轮轨道的摩擦力，减少第一凸轮轨道、第二凸轮轨道和活塞杆的磨损。实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。所述食用糖为砂糖，配料时所述原料与辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于95%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料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；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。

3. 为什么安徽闯王百年酒业适合做白酒贴牌定制呢？答案是1，安徽闯王百年酒业拥有古老的发酵池多条，每年酿造原浆酒，贮藏基酒为酒质提供了根本的保证。2，安徽闯王百年酒业与时俱进不断创新，白酒个性化定制时代，安徽闯王百年酒业不断引进先进人才为客户产品设计提供了高精端先进人才从而有了好的产品保障。?购买我的五大优势：