

# 低端纯粮白酒价格-湘潭资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端纯粮白酒价格-湘潭资讯-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 技术实现要素：本发明的目的在于提供一种采用杨梅作为原料或主要原料生产白酒的方法，为此本发明采用以下技术方案：一种白酒，所述白酒采用酿造并经蒸馏方法制造而成，所述白酒酿造的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖；所述白酒的酒精度大于等于45度，所述白酒还包括以下成份：亚油酸乙酯、总氨酸、-苯乙醇。具体实施方式对照附图，对本发明做进一步说明：图1-3中，是本发明的一种白酒催陈装置，它包括气带液前置雾化系统、陈化器1、冷凝系统和逆向进气系统，如图1所示。所述的气带液前置雾化系统包括氧化性气体入口5相连的前置雾化喷头6，前置雾化喷头6与液体流量计12、输液泵17、液体温度调控装置25经管道22与储酒灌相连；所述陈化器1见图2，包含外壳2，消雾器10、填料4和多嘴喷头3；所述的消雾器和填料由蜂窝陶瓷构成；多嘴喷头3的一端伸入陈化器1的中心消雾层下部，另一端连接前置雾化喷头6；陈化器1下部设置逆向进气口8，进气口8经管道23与逆向进气系统的气体流量计14、气体温度控制装置13、气源等相连；陈化器1的顶部设置排气口7，排气口7连接冷凝器24；陈化器1的底部设置出液口11。3. 优选的，所述3A分子筛粉末的粒径为300-400目。优选的，所述通氧的氧气流速为5-8L/min。优选的，所述超声采用环形单频声波发射仪，功率为200-300w，频率为20-50Hz。优选的，所述外加电场为高压脉冲电场，频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10-25Kv.cm<sup>-2</sup>。与现有技术相比，本发明的有益效果：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。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。附图说明图1是本发明白酒催陈装置工艺流程示意图；图2是图1中的陈化器结构示意图；图3图1中的布气管结构示意图；图中：1、陈化器；2、壳体；3、多嘴喷头；4、蜂窝陶瓷填料；5、气带液前置雾化进气口；6、前置雾化喷头；7、排气口；8、逆向氧化性气体进气口；9、布气管；10、蜂窝陶瓷消雾层；11、出液口；12、液体流量计；13、气体温度调控装置；14、气体流量计；15、气

温度计；16、气体阀门；17、输液泵；18、液体温度计；19、压力表；20、液体阀门；21、储酒灌；22、液体管道；23、管道；24、冷凝器；25、液体温度调控装置。

权

权利要求1.一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。2.据权利要求1所述的一种白酒的配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。人爱喝酒，尤其喜爱白酒。喜怒哀乐可以喝酒，生老病死也要喝酒，上到大事，下到百姓家常，酒已然成为了人的感情寄托，无可替代。“三高症”是指、高血糖和高脂血症，是现代社会所派生出来的“富贵病”，它们可能单独存在，也可能相互关联，严重威胁人们健康。如果能够能够在小酌怡情的同时，又从白酒中获得降三高的作用，必将使得白酒具有更加广阔的市场。

C.初次混料：关闭驱动机构，使得原料罐、原料盘和调酒箱停止转动，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱内，使得调酒箱内的原料混合；D.二次加料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，由于第二凸轮轨道被电磁铁拉离，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动，由于初次加料时，引料管内没有原料，初次加料完成后，引料管管壁上会覆盖一层原料；又由于第二凸轮轨道高于第一凸轮轨道的凸起部，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动时上升的距离比在第二凸轮轨道上滑动上升的距离短，第二开口不能完全使第一开口露出，注入调酒箱内的原料比初次加料时要少，且少的量正好为初次加料时引料管管壁上附着的量，因此，二次加料与初次加料时加的原料的量一样；3. 甘蔗汁的总糖浓度为100g/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80。发酵的前15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、25份红薯和8份绿豆，混合，用55的水浸泡35分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；中文名中国白酒 类型1酱香型

类型2浓香型 类型3兼香型 杂醇油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<sup>2</sup>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<sup>2</sup>，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。糠醛对机体也有毒害，使用谷皮、玉米芯及麸糠做辅料时，蒸馏出的白酒中糠醛及其它醛类含量皆较高。

。