

高端纯粮白酒贴牌厂家-辽源资讯-白酒贴牌定制

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 高端纯粮白酒贴牌厂家-辽源资讯-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 ?全文摘要本发明公开了一种白酒的配方，其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。本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高，适于大众使用和接受。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。

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 确认设计稿后，包装的印刷制作，成品生产?4：厂家发货?企业酒定制?定制酒是指酒水企业根据客户的特定需求，从品质和形象设计着手为客户量身打造出具有浓郁个人专属风格的酒水，是一种“一对一”式的高品质服务产品。?与一般用酒相比，定制酒打上了用户的风格烙印，具有更多的个性元素和纪念意义。安徽闯王百年酒业产品系列众多可以供客户参考使用，专业的白酒定制产品，专业的纯粮酿造白酒，打造漂亮的美丽的白酒产品。安徽闯王粮田国酒酒业股份销售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。本发明的优点和效果：利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质；使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固

(陶瓷材料)微观混合传质的过程,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;通过调节冷凝系统、酒液、气体温度,在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时,使产生新酒味的低沸点物质也得到了彻底的去除;选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料,创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境,促进了白酒陈化产物的形成。本发明一种白酒配制工艺,使用一种配制装置,如图1所示,该装置包括安装在机架1上的调酒箱3,调酒箱3上安装有高压气泵31,高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管,气管上安装有阀门32;调酒箱3上方安装有原料盘2,原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23,转轴23连接有电机22,原料盘2上焊接有限位圈,限位圈内放置有四个原料罐21,原料罐21上连接有上盖,原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4,引料管4下部插入调酒箱3内,插入调酒箱3内的引料管4上开有第一开口41,引料管4内滑动连接有活塞杆42,活塞杆42中部开有第二开口43,第二开口43的尺寸大于第一开口41的尺寸,第二开口43上部的活塞杆42为中空的,活塞杆42底部焊接有滚珠;

(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:杂醇油 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 中国的白酒分为以下香型:酱香型、清香型、浓香型、老白干香型、米香型、凤香型、兼香型、董香型、其它香型。[4] E.二次混料:关闭电机22,开启阀门32,启动高压气泵

31,高压气泵31往调酒箱3中注入气体,气体混合白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁。以上所述的仅是本发明的实施例,方案中公知的具体结构及特性等常识在此未作过多描述。应当指出,对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以作出若干变形和改进,这些也应该视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。本申请要求的保护范围应当以其权利要求的内容为准,说明书中的具体实施方式等记载可以用于解释权利要求的内容。酒的主要成份是酒精,化学名叫乙醇。乙醇进入人体,能产生多方面的破坏作用。2)向待发酵原料中经500℃活化后粒径为400目的3A分子筛,添加量为10g/100g,然后在35℃下采用功率300w,频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天,且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气,然后将发酵温度调至到50℃,并去除环形单频声波发射仪,加上高压脉冲电场,高压脉冲电场的频率为3000Hz,脉冲数为15,电场强度为20Kv.cm⁻²,继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天,待发酵结束后,将发酵后的酒醅进行蒸馏,将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及,得白酒。本发明一种白酒配制工艺包括如下步骤:A.添加原料:将105ml的白酒原液、35ml的葡萄汁、25ml的蒸馏水和25ml的樱桃汁分别倒入四个原料罐21内;B.初次进料:启动电机22,原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动,初始时,活塞杆42在第一凸轮轨道51上滑动,第二开口43位于第一开口41下方,原料罐21内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁不能从第一开口41处流入到调酒箱3内;当活塞杆42转动到第二凸轮轨道6上时,由于第二凸轮轨道6高于第一凸轮轨道51的凸起部,?全文摘要本发明公开了一种白酒的配方,其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。本发明酒味醇香浓烈,入口柔和绵软,回味长久,且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高,适于大众使用和接受。