

婚庆酱香型白酒厂家-保定资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆酱香型白酒厂家-保定资讯-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 鉴于上述以黄酒酒糟或含该成份为原料制成白酒的工艺，1、固态法蒸馏白酒存在着蒸馏取酒不完全的弊端及白酒中杂质含量高的缺陷，2、3、4工艺或需原粮作酿造原料不但损耗了原粮资源；同时虽然黄酒糟液态发酵工艺可不加液态酵母液但使用了青钠，以此工艺加工后生产的白酒和酒糟(作为动物饲料)均有该物质的残留，同时也不符合食品生产要求。(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：一种白酒的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。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒口味，而且适中，能被大多数人喜欢。经常服用，可以调节功能，增强体力，提闻睡眠质量，精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点，本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内，本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。步骤六、将糖化后的原料密封，在35~38℃下发酵20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8000GB，溶液流速为1.5m/s，流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/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。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。新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点刺激物质，都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(臭鸡旦味)，硫醇(腐败的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。白酒以茅台酒、双沟酒、郎酒为代表，

属大曲酒类。其酱香突出，幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，清澈透明，色泽微黄。以酱香为主，略有焦香（但不能出头），香味细腻、复杂、柔顺含泸（泸香）不突出，酯香柔雅协调，先酯后酱，酱香悠长，杯中香气经久不变，空杯留香经久不散（茅台酒有“扣杯隔日香”的说法），味大于香，苦度适中，酒度低而不变。

白酒以茅台酒、双沟酒、郎酒为代表，属大曲酒类。其酱香突出，幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，清澈透明，色泽微黄。以酱香为主，略有焦香（但不能出头），香味细腻、复杂、柔顺含泸（泸香）不突出，酯香柔雅协调，先酯后酱，酱香悠长，杯中香气经久不变，空杯留香经久不散（茅台酒有“扣杯隔日香”的说法），味大于香，苦度适中，酒度低而不变。2. 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。香型 第四段落是由公元10

00年的北宋到公元1840年的晚清时期，历时840年，是我国传统酒的提高期。其间由于西域的蒸馏器传入我国，从而导致了举世闻名的中国白酒的发明。明代李时珍在《本草纲目》中说：“烧酒非古法也，自元时起始创其法。”又有资料提出“烧酒始于金世宗大定年间（1161年）”。时已迅速普及了酒度较高的蒸馏白酒。从此，这800多年来，白、黄、果、葡、药五类酒竞相发展，绚丽多彩，而中国白酒则欣欣深入生活，成为人们普遍接受的饮料佳品。进一步，所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发，加快陈化反应；使用凹土制成的硬质棒体，凹土具有吸附、除臭、去毒的作用，可以除去酒中的各种残渣杂质，使酒质纯净。进一步，所述搅拌速度为5~10r/min。按照5~10r/min的速度搅拌，既能达到搅拌效果，又能使凹土棒限度地吸收杂质。1. 所述白酒温度为25~75℃，前置雾化的气液体积比为30~150:1，酒液以200~3000L/h/m³（陈化器体积）流速。所述的氧化性气体是臭氧、氧气或空气。催陈白酒时，白酒经液体温度调控装置、气带液前置雾化系统进入陈化器1，经二级雾化后缓慢向下移动。同时，逆向氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入陈化器1，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口7排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口11排出。白酒生产中为了降低醛类含量，应少用谷糠、稻壳，或对辅料预先进行清蒸处理。在蒸酒时，严格控制流酒温度，进行掐头去尾，以降低酒中总醛的含量。