

低端纯粮白酒价格-海西资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端纯粮白酒价格-海西资讯-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 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。编辑 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。比较例2甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前不作切割磁力线运动，其余参数与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。试验选取200名志愿者，选取50名饮用实施例3得到的白酒，选取50名饮用对比例1得到的白酒，选取50名饮用对比例2得到的白酒，选取50名饮用市售米香型白酒(对照试验)，一日饮用一次，每次50毫升，连续饮用两个月。志愿者的选取标准为：(1)患五年以上；(2)40~55岁。两个月后，如表1所示。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、协调丰满、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。白酒由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵醪经蒸馏而得。以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。为了满足客户对白酒口味的要求，丰富白酒的口味，很多厂家在白酒中加入其他原料，配制成口味独特的复合型白酒。传统的白酒配制方法，基本靠人工计量原料的比例，分批次加入原料，然后搅拌均匀，最后完成灌装。此种方法劳动成本高，自动化程度低，影响白酒生产效率。香型

(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：醛类 果胶质多的原料来酿制白酒，酒中会含有多量的甲醇，甲醇对人体的毒性作用较大，4—10克即可引起严重中毒。尤其是甲醇的氧化物甲酸和甲醛，毒性更大于甲醇，甲酸的毒性比甲醇大6倍，而甲醛的毒性比甲醇大30倍。白酒饮用过多，甲醇在体内有积蓄作用，不易排出体外，它在体内的代谢产物是甲酸和甲醛，所以极少量的甲醇也能引起慢性中毒。发生急性中毒时，会出现头痛、恶心、胃部疼痛、视力模糊等症状，继续发展可出现呼吸困难，呼吸中枢麻痹，昏迷甚至死亡。慢性中毒主要表现为粘膜刺激症状、眩晕、昏睡、头痛、消化障碍、视力模糊和耳鸣等，以致双目失明。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⁻²。与现有技术相比，本发明的有益效果： 甲醇 本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较全面记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经第一次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，附图说明图1是本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、气体温度计；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。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；所述的陈化器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。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15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味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久。经常服用，可以调节功能，增强体力，提高睡眠质量，精神状态好。实施例3