

婚庆酱香型白酒代理-怀化资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆酱香型白酒代理-怀化资讯-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 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8000G，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。另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在30~33℃之间时，一般发酵时间在15-18天，而如果环境温度在40℃左右，发酵时间可能只需要12-14天；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；杂醇油是酒的芳香成分之一，但含量过高，对人们有毒害作用，它的中毒和麻醉作用比乙醇强，能使神经系统充血，使人头痛，其毒性随分子量增大而加剧。杂醇油在体内的氧化速度比乙醇慢，在机体内停留时间较长。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。实施例3、在将黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中可以不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。现有的串香法，它的工艺程序是黄酒糟+加麦曲或麸皮、桔皮、丁香、花椒或再加生香酵母培养液或己酸发酵液(均用原粮制成)+加液态发酵白酒+蒸馏白酒。现有的浸蒸法工艺，它的程序是(含有原粮制作的上述香醅)香醅+加液态发酵的白酒+浸渍+蒸馏白酒。本实施例与现有串香法浸蒸法的区别是不添加原粮和原粮加工而成的物质(如麸皮)，本工艺的串香法程序是黄酒糟(含)加不含原粮及原粮加工而成的物质，而是用如陈年黄酒酒糟等+加液态发酵白酒及含酒精的液体+蒸馏白酒。本浸蒸法工艺的程序是(陈年黄酒酒糟等其它非原粮制品的香醅)香醅+加液态发酵的白酒或含有酒精的液体+浸渍+蒸馏白酒。同时也可以不用原粮制成的上述香醅加入液态发

酵醪中发酵一定时间后蒸馏取得白酒。在实施例1、2、3、中黄酒酒糟是指黄酒酿造中，经压榨分离去酒液的固形物，它包括没有蒸过的生糟和蒸过的熟糟，原粮是指粮食农作物产品，其实施例1、2、3、个工艺可以作为一个整体方法使用，同时也可以将其中两个工艺作为一个工艺联合使用，或其中一个工艺单独使用。杂醇油是酒的芳香成分之一，但含量过高，对人们有毒害作用，它的中毒和麻醉作用比乙醇强，能使神经系统充血，使人头痛，其毒性随分子量增大而加剧。杂醇油在体内的氧化速度比乙醇慢，在机体内停留时间较长。

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。白酒中杂醇油含量不合理是由于生产工艺控制不当，微生物异向发酵生产的杂醇油过高，因此学者们主要从酿造工艺上来降低基酒中杂醇油的含量，目前研究表明，降低白酒中杂醇油的方法主要是适当减少量，如水量用量、用糠量、投粮量、发酵力、糖化力和蛋白分解力等多因素调控有可能有效地降低杂醇油的生成量，还有研究通过改变发酵过程中的温度、pH、氧气含量等发酵条件控制白酒中醇含量，此外，也有学者根据蛋白含量选择优质原料用以酿醇含量适当的白酒。如专利CN 103571729A采用阴离子树脂降酸和超声波处理除去杂醇油的方法对浸泡型青梅酒进行处理，但由于白酒发酵过程相当复杂，发酵过程中杂醇油的生成调控仍需要深入研究。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。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；进液口进入旋转床，并从布液器喷出，再经转子离心雾化。同时，氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床，在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样，白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴，使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触，进行强有力的微观混合和传质，加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质，与白酒自然陈酿过程及环境相似，处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒，相对于现有的白酒陈酿工艺而言，陈酿时间大大缩短了。活塞杆42在引酒管中向上滑动，第二开口43正好与第一开口41对齐，第一开口41露出，55ml的白酒原液、20ml的葡萄汁、15ml的蒸馏水和15ml的樱桃汁从原料罐21内流出，其中，白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁均有5ml附着在引酒管内壁上，剩余白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁从引酒管上的第一开口41流入到调酒箱3内；沿第一凸轮轨道51的弧线距离看，初始时距离第一凸轮轨道51最远的活塞杆42带动第一铁球7和第二铁球71在第二凸轮轨道6上滑动，启动电磁铁62，当该活塞杆42刚好与第二凸轮轨道6脱离接触时，第二铁球71正好旋转到挡板61上的圆孔63处，电磁铁62将第二铁球71从圆孔63中吸出，棉绳73被拉断，第一铁球7被吸到圆孔63处卡住，电磁铁62将第二凸轮轨道6整体从凸轮5上拉离，然后关闭电磁铁62；实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入100毫升耐压反应釜中，密闭，加热至 157 ± 5 ℃，压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，保持20分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。方法2.将适量欲熟化的白酒放入耐压反应釜中，密闭，适当加热，以适当提高熟化反应压力，其一般控制在温度为 125 ± 3 ℃，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持数十分钟后，冷却至室温。打开耐压反应釜，即得产品。品评结果如表2。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。血液中的乙醇浓度达到0.05%时，酒精的作用开始显露，出现兴奋和欣快感；当血中乙醇浓度达到0.1%时，人就会失去自制能力；如达到0.2%时，人已到了酩酊大醉的地步；达到0.4%时，人就可失去知觉，昏迷不醒，甚至有生命危险。