

# 中高端白酒代理-承德资讯-白酒贴牌定制

产品名称	中高端白酒代理-承德资讯-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 安徽闯王粮田国酒酒业股份销售有限公司 中高端白酒代理-承德资讯-白酒贴牌定制 5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法,其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 $130 \pm 5$ ,所说的熟化反应压力 $3 \pm 0.5$ 公斤/厘米<sup>2</sup>。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法,其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”,属酒精饮料。编辑 杂醇油的主要成分是异戊醇、戊醇、异丁醇、丙醇等,其中以异丁醇、异戊醇的毒性较大。原料中蛋白质含量多时,酒中杂醇油的含量也高。杂醇油的沸点一般高于乙醇(乙醇沸点为78,丙醇为97,异戊醇为131),在白酒蒸馏时,应掌握温度,进行掐头去尾,减少成品酒的杂醇油含量。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。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。进一步,所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量,可促进乙醇分子和水分子的缔合作用,增强极性分子间的亲和力;同时臭氧可增强各类分子的活化能力,提高分子间有效碰撞的几率,加速氧化、缔合、酯化等反应的发生;此外,臭氧还可加速低沸点物质的挥发,从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明: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;优选的是,所述的白酒酿造工艺,发酵的前10~15天,每天打开发酵装置,搅拌5分钟后再密封。本发明至少包括以下有益效果:1、本发明将大米、红薯和绿豆作为主要原料,酿造出来的白酒不仅芳香纯正,口感甘润绵软。2、本发明将部分蒸熟粮食混合物重复冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作3~5次,可以在发酵时充分将中的有益物质沁入白酒中,从而使本发明具有良好的降三高作用。进一步

，所述的多种原料还包括有25ml的樱桃汁。添加樱桃汁，使得白酒口味更丰富。附图说明图1为本发明一种白酒配制工艺实施例的示意图。图2为图1中凸轮的侧视图。图3为本发明一种白酒配制工艺第一铁球，第二铁球的示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：说明书附图中的附图标记包括：机架1、原料盘2、原料罐21、电机22、转轴23、调酒箱3、高压气泵31、阀门32、引料管4、第一开口41、活塞杆42、第二开口43、第一凸轮轨道51、第二凸轮轨道6、挡板61、电磁铁62、圆孔63、第一铁球7、第二铁球71、铁丝72、棉绳73。在几千年漫长的历史过程中，中国传统酒呈段落性发展。公元前4000 - 2000年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年，为头一个段落。这个段落，经历了漫长的2000年，是我国传统酒的启蒙期。用发酵的谷物来泡制水酒是当时酿酒的主要形式。这个时期是原始社会的晚期，先民们无不把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。