

低端酱香型白酒加盟代理-朔州资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端酱香型白酒加盟代理-朔州资讯-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 技术实现要素：根据以上现有技术的不足，本发明所要解决的技术问题是提出一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，为了解决上述技术问题，本发明采用的技术方案为：一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料清洗干净后粉碎，然后加水浸泡3-4h，除去浸泡液，依次经过初蒸、焖粮、冷却、拌曲，制的待发酵原料；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，技术实现要素：根据以上现有技术的不足，本发明所要解决的技术问题是提出一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，为了解决上述技术问题，本发明采用的技术方案为：一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料清洗干净后粉碎，然后加水浸泡3-4h，除去浸泡液，依次经过初蒸、焖粮、冷却、拌曲，制的待发酵原料；第四段落是由公元1000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。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”酿造工艺流程延续至今，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。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。进一步，所述第二开口大于第一开口。由此能够使得第一开口能完全露出。进一步，所述原料盘上设置有限位圈，所述原料罐可拆卸的设置有限位圈内。限位圈能防止原料罐在转动时受离心力被甩出，当需要清洗原料罐时，只需将原料罐拆卸下来即可。进一步，所述原料罐设置有上盖。上盖能防止原料从原料罐中洒出。进一步，所述多种原料为105ml的白酒原液、35ml的葡萄汁和25ml的蒸馏水。在白酒原液中加入葡萄汁和蒸馏水，不仅能使白酒增加葡萄的甜香味，还能降低白酒的度数。 实施例将50毫升

欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。 编辑 技术实现要素：本发明的目的在于提供一种采用杨梅作为原料或主要原料生产白酒的方法，为此本发明采用以下技术方案：一种白酒，所述白酒采用酿造并经蒸馏方法制造而成，所述白酒酿造的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖；所述白酒的酒精度大于等于45度，所述白酒还包括以下成份：亚油酸乙酯、总氨酸、-苯乙醇。(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： 所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，配料时所述原料与

辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于70%；所述白酒中其酒精度大于等于50度。所述白酒经以下步骤制造而成：(步骤a)：材料准备，白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖类；附图说明图1是本发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。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 步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按100：15-30的重量比例准备原料，如杨梅为100Kg，则砂糖为15Kg-30Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于15：100，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。