

十二生肖酒厂家生产-商丘酒家资讯-营销渠道

产品名称	十二生肖酒厂家生产-商丘酒家资讯-营销渠道
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。1982年日本人竹泽泰平等人在研究加速蒸馏酒熟化的方法时，提出用高压法进行处理〔竹泽泰平等，公开特许公报，昭57-1188(1982)〕。方法是将欲熟化的酒，加入到高压发生器中，加压至100公斤/厘米²以上，并称达到500公斤/厘米²以上，然后保持一定时间，就可改善酒的质量。作者还指出，在1000公斤/厘米²压力下保持60分钟以上，或在1500公斤/厘米²压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米²压力下保持数分钟，可使原酒的激性酒味完全消失且可变得醇厚可口。该专利还报导，白兰地在高于500公斤/厘米²的压力下处理600分钟，可判断出质量的提高。显然，这种高压处理的方法，虽然效果尚可，能够加速酒的熟化。但压力需达500公斤/厘米²甚至达2000公斤/厘米²，这就对设备提出了很高的要求，给生产厂带来很大的困难，尤其是中小型工厂是难以达到的。在几千年漫长的历史过程中，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。另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以100：18的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为52度，经化验白酒中还包括以下成份：钾元素26mg/L、硒元素0.32mg/L、钙元素0.38mg/L、总氨基酸含量255mg/L、亚油酸乙酯含量32mg/L、吡嗪含量0.68mg/L、-醇含量26mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为45度，经化验白酒中包括以下成份：钾元素23mg/L、总氨基酸含量222mg/L、亚油酸乙酯含量29mg/L、吡嗪含量0.61mg/L、-醇含量24mg/L。安徽闯王粮田酒酒业股份有限公司座落在的美酒之乡——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、神华佗皆诞生于此。古井镇是名酒产地之一，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。香型上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其原料如杨梅叶或者一些材如白术等，添加的材等其原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。

技术实现要素：本发明的一个目的是提供一种白酒酿造工艺，其能够保留传统白酒的优点，长期少量饮用还能够降三高、强身健体。为了实现根据本发明的这些目的和其它优点，提供了一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20~30份红薯和5~10份绿豆，混合，用50~60℃的水浸泡30~40分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。公元前二世纪史书《吕氏春秋》云：“仪狄作酒”。汉代刘向编辑的则进一步说明：“昔者，帝令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，曰：‘后世必有饮酒而之者。’遂疏仪狄而绝旨酒”(禹乃夏朝帝王)。史籍中有多处提到仪狄“作酒而美”、“始作酒醪”的记载，似乎仪狄乃制酒之始祖。一种说法叫“仪狄作酒醪，杜康作秫酒”。这里并无时代先后之分，似乎是讲们作的是不同的酒。杜康作秫酒，指的是杜康造酒所使用的原料是高粱。可以说仪狄是黄酒的创始人，而杜康则是高粱酒创始人。选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%）；3：包装材料（盒子，瓶子，盖子，胶帽，包装等）可由客户提供设计素材，方安排印刷制作，厂灌装生产；4：厂家发货，安全到达收货地址；贴牌酒：这类酒主要是提供酒，包装及其由客户自己确定，在酿造工艺和配方，酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。定制酒流程：定制酒由酒水定制和外包装定制组成。所以定制酒的价格由两部分组成：第一部分：材料费用（设计，标签费用，盒子费用，瓶子，盖子，胶帽，包装费用等）第二部分：酒水费用（散装酒的价格，按照厂价销售）定制酒流程概要：1：联系客服，约定日期来厂考察，选择您中意的酒质；2：选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%），厂家设计样稿（免费），可免费申请私有注册商标本发明所提供的机结构与方法，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。整个催陈过程，不添加任何非发酵过程中产生的物质，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之，本发明白酒催陈的整个过程，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，且成本低、操作简便，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。

本发明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。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.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 157 ± 5 ℃。压力为 10 ± 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1。本发明所提供的机结构与方法，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。整个催陈过程，不添加任何非发酵过程中产生的物质，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之，本发明白酒催陈的整个过程，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，且成本低、操作简便，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。具体实施方式下面通过对实施例的描述，作进一步详细的说明，以帮助本领域技术人员对本发明的发明构思、技术方案有更完整、准确和深入的理解。实施例1一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小麦、玉米、大米按照1:1:1的比例混合清洗干净后，进行粉碎成粒径100目的颗粒，然后加水至原料的9倍进行浸泡4h，除去浸泡液，将混料采用170℃的蒸汽进行初蒸45min，向初蒸后的混料冷却至100℃后，在压力罐中进行焖粮，焖粮的压力为8Mpa，焖30min，在焖粮的过程中，每间隔10min，进放气3s，焖粮结束后，将混料进行摊平冷却，摊平的过程中保证原料的均匀分散，不能出粘连和团聚，冷却至室温后，向混料中拌入糖化酶和干酵，制的待发酵原料；其中，糖化酶的加入量为混料的800u/g，干酵的添加量为混料的0.8‰；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。本发明所提供的机结构与方法，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。整个催陈过程，不添加任何非发酵过程中产生的物质，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之，本发明白酒催陈的整个过程，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，且成本低、操作简便，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。