

山楂酒加工厂家报价-开封酒家资讯-安徽白酒代理

产品名称	山楂酒加工厂家报价-开封酒家资讯-安徽白酒代理
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 安徽闯王粮田酒酒业股份有限公司 山楂酒加工厂家报价-开封酒家资讯-安徽白酒代理

编辑 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；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；实施例3本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(2)高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10Kv.cm⁻²，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵10天。本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味较长，酒色清亮，杂醇油的含量 0.60g/L以异丁醇、异戊醇计。上面结合具体实施例对本发明进行了示例性描述，显然本发明具体实现并不受上述方式的限制，只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种非实质性的改进，或未经改进将本发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的，均在本发明的保护范围之内。本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放2个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存2个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在45度以上，一般在45度-55度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。醛类 30 °C后进行堆积；f)将e)中所得的料堆成宽80100cm，高6080cm的长棱体，堆积初始温度在2830 °C，堆积温度达到45 °C时翻堆一次，堆积3032h；g)堆积结束后，摊晾使料温降至3035 °C，入池发酵45d；h)将g)中发酵好的酒醅分层出窖，出池后的酒醅按照回糟酒醅，粮糟酒醅，丢糟酒醅先后顺序依次拌糠装甑，装甑时间2530min，装满甑后，架盘蒸馏，流酒汽压0.20.3Kg/cm²，高温缓慢流酒，分级摘酒；i)蒸酒结束后，原酒分级入库，贮存三年后，用于勾调成品酒。实施例2a)原辅料配比高粱1000Kg，小麦180Kg，稻壳MOKg，其中高粱和小麦使用前经过机械分离或人工筛选以去除杂质；b)按上述配比配料，配料前分别

将高粱和小麦粉碎，并用7882 ° C热水润料拌匀，润透后闷料30min60min，并将稻壳装甑敞口清蒸30min；c)将b)中润好的料拌入蒸酒后的酒醅，混合均匀，装甑蒸煮糊化100120min，使原料糊化；d)蒸料结束后，出甑置于凉床上，开风降温至38 ° 0 ° C；e)在d)中的料加入按蒸料量的1820%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的20%，8%，5%加入不经干燥的河内白曲、细菌曲和生香酵等新鲜麸曲，拌匀，继续降温至30 ° C后进行堆积；f)将e)中所得的料堆成宽80100cm，高6080cm的长棱体，堆积初始温度在2830 ° C，堆积温度达到45 ° C时翻堆一次，堆积3032h；g)堆积结束后，摊晾使料温降至3035 ° C，入池发酵45d；h)将g)中发酵好的酒醅分层出窖，出池后的酒醅按照回糟酒醅，粮糟酒醅，丢糟酒醅先后顺序依次拌糠装甑，装甑时间2530min，装满甑后，架盘蒸馏，流酒汽压0.20.3Kg/cm²，高温缓慢流酒，分级摘酒；i)蒸酒结束后，原酒分级入库，贮存三年后，用于勾调成品酒。编辑

杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多

种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其材料酿造白酒。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。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。