

商会用酒种类-南京酒家资讯-白酒运营方式

产品名称	商会用酒种类-南京酒家资讯-白酒运营方式
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销售有限公司 商会用酒种类-南京酒家资讯-白酒运营方式 安全有保证。源头酒厂，有自己专业的设备、工人、和团队。?3.正宗的品牌酱香酒，经过严格的检验才在市场出售，更安全、更放心！?4.%纯粮酿制。选茅台镇本地糯高粱和优质小麦精心酿造，酒水滴滴香醇，！?5.价格实惠。们不怕比价，们卖的更是口感、定制与服务！?6.绿色健康，无勾兑无添加！期待您的到来！?企业宗旨：以质量求生存以质量求发展向质量要效益。?企业精神：诚信敬业务实创新优质。?品牌战略：为客户分忧与创造价值，打造品牌深层文化意义，产品消费与文化消费融为一体??贴牌产品?贴牌酒费用由酒水定制组成。?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 发明内容本发明的目的是针对上述问题，为解决芝麻香香型典型风格不够突出的问题，而提供的一种利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒的方法。本发明的具体方案如下a)原辅料配比高粱810份，小麦12份，稻壳22.5份，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)按上述配比较料，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1820%、610^3-6%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，贮存至少三年后，用于勾调成品酒。本发明的优点是在传统芝麻香型白酒工艺基础上加以改进，利用新鲜麸曲中的微生物繁殖代谢活性较强的特点，将不经过干燥的新鲜麸曲直接应用于实际生产，利用本发明生产的芝麻香型白酒具有质量稳定、芝麻香风格突出、酒体优雅细腻、醇厚丰满、复合香气协调、空白留香持久等特点。本发明的有益效果是直接利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒，所生产的芝麻香型白酒风格突出，质量稳定，提高了原酒优级率，提高经济效益的同时降低了生产成本。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°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。(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50°C，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：一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15份。按照上述配比取原料粉碎成粉，在多种微生物的作用下边糖化边发酵，采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制，按照此配方酿造的酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久。经常服用，可以调节功能，增强体力，提高睡眠质量，精神状态好。实施例3(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50°C，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：本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味怡畅，酒色清亮，杂醇油的含量0.45g/L以异丁醇、异戊醇计。实施例2本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(1)初蒸采用150°C的蒸汽蒸40min，焖粮采用5Mpa的压力焖200min。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0.65g/L以异丁醇、异戊醇计。

2)向待发酵原料中经500°C活化

后粒径为400目的3A分子筛，添加量为10g/100g，然后在35°C下采用功率300w，频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天，且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气，然后将发酵温度调至到50°C，并去除环形单频声波发射仪，加上高压脉冲电场，高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为20Kv.cm⁻²，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天，待发酵结束后，将发酵后的酒醅进行蒸馏，将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及，得白酒。人爱喝酒，尤其喜爱白酒。喜怒哀乐可以喝酒，生老死也要喝酒，上到大事，下到百姓家常，酒已然成为了人的感情寄托，无可替代。“三高症”是指、高糖和高脂症，是现代社会所派生出来的“富贵”，它们可能单独存在，也可能相互关联，严重威胁人们健康。如果能够在小酌怡情的同时，又从白酒中获得降三高的作用，必将使得白酒具有更加广阔的市场。新蒸馏出来的白酒由于含有少量的低沸点物质，都具有暴辣、冲鼻、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(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。