

家谱专用酒浓香型价格-蚌埠酒家资讯-白酒运营中心

产品名称	家谱专用酒浓香型价格-蚌埠酒家资讯-白酒运营中心
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

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。

1.本发明在发酵过程中采用超声辅助3A分子筛进行减少杂醇油在发酵过程中的含量，超声波具有机械、热和空化效应，分子筛具有与一般分子大小相当的孔径对杂醇油进行附脱水，降低杂醇油在乙醇中的存在，有利于后续蒸馏得到高浓度低碳醇的白酒产品。2.本发明采用外加电场的作用，电场作用可以促进酒体中杂醇油与有机酸类物质发生酯化反应生成酯类物质，同时也促进杂醇油的挥发扩散，同时通加氧气，促进醇的转化，降低杂醇油的含量，同时对酒体也具有催陈作用。

本发明一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，如图1所示，该装置包括安装在机架1上的调酒箱3，调酒箱3上安装有高压气泵31，高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管，气管上安装有阀门32；调酒箱3上方安装有原料盘2，原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23，转轴23连接有电机22，原料盘2上焊接有限位圈，限位圈内放置有四个原料罐21，原料罐21上连接有上盖，原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4，引料管4下部插入调酒箱3内，插入调酒箱3内的引料管4上开有开口41，引料管4内滑动连接有活塞杆42，活塞杆42中部开有第二开口43，第二开口43的尺寸大于开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空的，活塞杆42底部焊接有滚珠；

C. 初次混料：关闭驱动机构，使得原料罐、原料盘和调酒箱停止转动，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱内，使得调酒箱内的原料混合；D. 二次加料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，由于第二凸轮轨道被电磁铁拉离，活塞杆在凸轮轨道上滑动，由于初次加料时，引料管内没有原料，初次加料完成后，引料管管壁上会覆盖一层原料；又由于第二凸轮轨道高于凸轮轨道的凸起部，活塞杆在凸轮轨道上滑动时上升的距离比

在第二凸轮轨道上滑动上升的距离短，第二开口不能完全使开口露出，注入调酒箱内的原料比初次加料时要少，且少的量正好为初次加料时引料管管壁上附着的量，因此，二次加料与初次加料时加的原料的量一样；

具体实施方式对照附图，对本发明做进一步说明：图1-3中，是本发明的一种白酒催陈装置，它包括气带液前置雾化系统、陈化器1、冷凝系统和逆向进气系统，如图1所示。所述的气带液前置雾化系统包括氧化性气体入口5相连的前置雾化喷头6，前置雾化喷头6与液体流量计12、输液泵17、液体温度调控装置25经管道22与储酒灌相连；所述的陈化器1见图2，包含外壳2，消雾器10、填料4和多嘴喷头3；所述的消雾器和填料由蜂窝陶瓷构成；多嘴喷头3的一端伸入陈化器1的中心消雾层下部，另一端连接前置雾化喷头6；陈化器1下部设置逆向进气口8，进气口8经管道23与逆向进气系统的气体流量计14、气体温度控制装置13、气源等相连；陈化器1的顶部设置排气口7，排气口7连接冷凝器24；陈化器1的底部设置出液口11。

现有的陈酿方法是在自然环境中常温陈化。平常所说的佳酿，都需经过长时间的陈放使酒发生酯化、氧化反应，缓慢地产生较复杂的脂类。通过陈酿提高酒的风味和品质，需时过长，占用贮酒容器多、面积大，成本高。多年来，人们一直希望能开发出一种缩短陈化时间短，提高酒的品质。技术实现要素：本发明意在提供一种白酒陈酿工艺，以解决现有的陈酿工艺中白酒陈化时间长的问题。

过度饮酒伤身，但是伤身的是空腹饮酒。空腹饮酒会激黏膜，容易引起炎、溃疡等疾。空腹饮酒还会引发低糖，会导致们体内葡萄糖供应不足，会出现心悸、头晕等现象。