

酱香酒免费加盟-吐鲁番酒家资讯-白酒加盟代理

产品名称	酱香酒免费加盟-吐鲁番酒家资讯-白酒加盟代理
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销售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。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)的淀粉经次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，白酒定制白酒OEM选择专业厂家浓香型酱香型多种香型可供参考，安徽酒厂生产手续齐全，白酒文化氛围浓厚，专业的才是棒的，为客户提供优质的服务。安徽闯王百年酒业产品系列丰富大概有多种，为客户提供更多的产品是们的使命和追求，做好产品质量把握好产品发展趋势。专业白酒定制，选择安徽闯王百年酒业，老品牌值得信赖，产品高大上，客户喜爱，消费者认可。到底什么是专业白酒定制呢？

新酿造的白酒，入口暴辣、激性强，具有以发酵过程中含硫蛋白等物质降解产生的易挥发硫化物、游离氨与其它低沸点物质为主体的新酒邪杂味，常常需要自然存放数年，使酒体中低沸点物质挥发，以及酒体中各种反应逐渐达到平衡，以新酒味、增加陈酒感。这一过程称为陈化(也叫老熟或陈酿)。但在自然存放过程中必然要积压大量资金、增加设备投资，同时每年有2~3%的酒损，给企业造成巨大的经济损失，已成为各大酒厂亟待解决的重大技术难题。为此科技工作者进行了大量研究，早期对白酒陈化机理也提出了“缔合说”和“酯化说”等理论，并在此基础上建立了各种物理(光、磁、热、高压、静电催陈等)、化学(催化剂、臭氧氧化催陈)、生物法等人工催陈方法，这些方法不同程度的对白酒催陈有一定的作用，但物理方法，普遍存在“回生”现象；化学方法又普遍存在添加明令禁止的非发酵过程中产生的物质；而生物方法对高度酒，尤其是高度白酒实现陈化过程较为困难。白酒以茅台酒、双沟酒、郎酒为代表，属大曲酒类。其酱香突出，幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，清澈透明，色泽微黄

。以酱香为主，略有焦香（但不能出头），香味细腻、复杂、柔顺含泸（泸香）不突出，酯香柔雅协调，先酯后酱，酱香悠长，杯中香气经久不变，空杯留香经久不散（茅台酒有“扣杯隔日香”的说法），味大于香，苦度适中，酒度低而不变。2.权利要求1的方法，其特征在于步骤a)原辅料的配比比例为高粱810份，小麦12份，稻壳22.5份。3.权利要求1的方法，其特征在于步骤c)中按蒸料量的1820%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的1820%、610%、46%加入不经干燥的河内白曲、细菌曲和生香酵等新鲜麸曲。全文摘要本发明涉及一种白酒的生产方法，特别是利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒的方法，主要步骤如下1)按高粱8~10份，小麦1~2份，稻壳2~2.5份进行配料；2)热水润料拌匀闷料，并将稻壳清蒸；3)拌入酒醅蒸煮糊化后摊凉降温，按蒸料量的18~20%加入高温大曲曲粉，分别按蒸料量的18~20%、6~10%、4~6%加入新鲜麸曲拌匀，继续降温后堆积；4)堆积30~32h，摊晾使料温降至30~35℃，入池发酵45d；4)发酵结束后分层装甑蒸馏，高温缓慢流酒，分级摘酒，原酒分级入库，贮存至少三年后，用于勾调成品酒。本发明利用新鲜麸曲中的微生物繁殖代谢活性较强的特点，将新鲜麸曲直接应用于生产，所产芝麻香型白酒具有质量稳定、风格突出、复合香气协调等特点，提高了经济效益，同时降低了生产成本。浓香型和酱香型白酒是用传统的固态发酵工艺酿制的粮食酒，产品型格多样，酒味独特，为所特有。浓香型白酒是用泥池发酵，麦曲作糖化剂，采用大渣、二渣、小渣、回糟、扔糟的老五甑工艺，原料入池后，回糟发酵四次，蒸出酒来，扔糟。回糟酒质量，但是产量少，取优率约20%-25%，发酵周期为一个月至两个月一次。酱香白酒是用砖池或石头池发酵，高温堆积入池，高温流酒，发酵周期为一个月一次，一次投料，发酵6-7次，其中以三、四轮酒质量，取优率一般在40%左右。由此可见，白酒耗粮多、发酵时间长，成产成本高，价格昂贵。而且随着社会的发展，人们对于酒的关注不仅仅在于香味与口感，而是更加注重在享受酒的香醇之外还能享有酒带来的，这就使得酒逐渐在市场流行，但是因为酒的品质较高，且富含昂贵的材，所以这类酒一般价格昂贵，难以被一般家庭使用。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℃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。用凹土制作硬质棒体的工艺为：将100g无水FeCl₃加入到300ml、2mol/L的HCl溶液中，搅拌溶解，再加入80g素，搅拌得到澄清液；将300g凹土加入到HCl溶液中，搅拌4h；将FeCl₃-素溶液与酸处理过的凹土混合，搅拌2h，用质量浓度8%氨水调pH至3.5；搅拌晶化18h，抽滤，水洗至无氯离子，模具成型为棒状，120℃烘干，450℃煅烧6h，冷却，得到凹土棒；发明内容本发明的目的是针对上述问题，为解决芝麻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)按上述配比配料，配料前分别将高粱和小麦粉碎，并用7882℃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℃；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℃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℃，堆积温度达到45℃时翻堆一次，堆积3032h；g)堆积结束后，摊晾使料温降至3035℃，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，流酒气压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。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。本发明与已有技术相比，其突出优点在于采用在密闭体系中加入

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，显著地缩短了熟化时间。使白酒熟化时间由竹泽泰平等人的在500公斤/厘米²以上压力下熟化600分钟缩短至20到30分钟，而压力仅需4-10公斤/厘米²，用本发明熟化的清香型白酒经品评。认为清香芬芳、绵甜醇厚、回味长。本发明的另一个突出优点还在于对所需设备要求不高，不仅大工厂易于实行，中、小型工厂也是能够办到的。