

纯粮白酒利润怎么样-鹤壁酒家资讯-营销渠道

产品名称	纯粮白酒利润怎么样-鹤壁酒家资讯-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 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。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。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； 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。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。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5 Mpa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 0.65 g/L以异丁醇、异戊醇计。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。

5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征

在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 130 ± 5 ，所说的熟化反应压力 3 ± 0.5 公斤/厘米²。

6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征

在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”，属酒精饮料。食用糖类可以是砂糖、糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。

步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图3所示，将容器清洗干净，并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅22，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖21，依次存放，并使后一层为砂糖21，使容器内的杨梅与砂糖的比例在100：15-30之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器10的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80%-88%之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，砂糖与杨梅的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。确认设计稿后，包装的印刷制作，成品生产？

4：厂家发货？企业酒定制？定制酒是指酒水企业根据客户的特定需求，从品质和形象设计着手为客户量身打造出具有浓郁个人专属风格的酒水，是一种“一对一”式的高品质服务产品。与一般用酒相比，定制酒打上了用户的风格烙印，具有更多的个性元素和纪念意义。安徽闯王百年酒业产品系列众多可以供客户参考使用，专业的白酒定制产品，专业的纯粮酿造白酒，打造漂亮的美丽的白酒产品。所述的消雾器和填料层均由50 - 200目的蜂窝陶瓷构成。所述的多嘴喷头可以是单嘴喷头或多嘴喷头，只要是能使雾化的酒液均匀地复盖陈化器圆柱体的上端1/3-1/8高度处的整个圆面积即可。所述的陈化器1的内壁、陈化器喷头可以由金属、合金或表面涂有陶瓷的金属、合金材料制成。本发明提供的一种白酒催陈方法，具体包括如下内容：权利要求1.一种利用新鲜麸曲生产芝麻香型白酒的方法，其特征

在于包含以下步骤a)将原辅料按如下比例配料高粱810份，小麦12份，稻壳22.5份，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；b)将步骤a)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，蒸料结束后，出甑置于凉床上，开风降温至38 ° 0 ° C；c)将步骤b)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；d)将步骤c)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，堆积结束后，摊晾使料温降至3035 ° C，入池发酵45d；e)将步骤d)中发酵好的酒醅分层出窖，拌糠装甑，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；f)将步骤e)中分级所摘原酒，分级入库，贮存至少三年后，用于勾调成品酒。