

随州贴牌白酒销售代理-营销渠道资讯

产品名称	随州贴牌白酒销售代理-营销渠道资讯
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。

实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。

具体实施方式下面通过对实施例的描述，作进一步详细的说明，以帮助本领域技术人员对本发明的发明构思、技术方案有更完整、准确和深入的理解。实施例1一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料小麦、玉米、大米按照1：1：1的比例混合清洗干净后，进行粉碎成粒径100目的颗粒，然后加水至原料的9倍进行浸泡4h，除去浸泡液，将混料采用170的蒸汽进行初蒸45min，向初蒸后的混料冷却至100后，在压力罐中进行焖粮，焖粮的压力为8Mpa，焖30min，在焖粮的过程中，每间隔10min，进放气3s，焖粮结束后，将混料进行摊平冷却，摊平的过程中保证原料的均匀分散，不能出粘连和团聚，冷却至室温后，向混料中拌入糖化酶和干酵，制的待发酵原料；其中，糖化酶的加入量为混料的800u/g，干酵的添加量为混料的0.8‰；

杂醇油是酒的芳香成分之一，但含量过高，对人们有害作用，它的中和麻醉作用比乙醇强，能使神经系统充血，使人头痛，其性随分子量增大而加剧。杂醇油在体内的氧化速度比乙醇慢，在机体内停留时间较长。

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；

上述技术方案避免采用粮食作为主要原料生产白酒，可以减少粮食的浪费，同时将无法保存的杨梅充分利用，同时白酒选用的材料环保安全，且制造的白酒营养相对丰富，杨梅酿造的白酒还有一些对有益的成份。【附图说明】图1是本发明白酒制造方法的一种实施例的流程示意图；图2是另一种白酒制造方法的流程示意图；图3是配料时放料的一种实施例的示意图。

相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。公元前二世纪史书《吕氏春秋》云：“仪狄作酒”。汉代刘向编辑的则进一步说明：“昔者，帝令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，曰：‘后世必有饮酒而之者。’遂疏仪狄而绝旨酒”(禹乃夏朝帝王)。史籍中有多处提到仪狄“作酒而美”、“始作酒醪”的记载，似乎仪狄乃制酒之始祖。一种说法叫“仪狄作酒醪，杜康作秫酒”。这里并无时代先后之分，似乎是讲们作的是不同的酒。杜康作秫酒，指的是杜康造酒所使用的原料是高粱。可以说仪狄是黄酒的创始人，而杜康则是高粱酒创始人。