

# 铁盒白酒全国招商-三亚酒家资讯-营销渠道

产品名称	铁盒白酒全国招商-三亚酒家资讯-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，流酒气压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。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。（步骤b）：配料，在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料，再放入原料，再放辅料，辅料与原料依次存放，并使后一层为食用糖；或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器；（步骤c）：发酵；发酵时排出发酵产生的气体；（步骤d）：后发酵，使发酵后的发酵料存放一段时间；（步骤e）：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。糠醛对机体也有害，使用谷皮、玉米芯及麸糠做辅料时，蒸馏出的白酒中糠醛及其它醛类含量皆较高。附图说明图1是本发明白酒催陈装置工艺流程示意图；图2是图1中的陈化器结构示意图；图3图1中的布气管结构示意图；图中：1、陈化器；2、壳体；3、多嘴喷头；4、蜂窝陶瓷填料；5、气带液前置雾化进气口；6、前置雾化喷头；7、排气口；8、逆向氧化性气体进气口；9、布气管；10、蜂窝陶瓷消雾层；11、出液口；12、液体流量计；13、气体温度调控装置；14、气体流量计；15、气体温度计；16、气体阀门；17、输液泵；18、液体温度计；19、压力表；20、液体阀门；21、储酒灌；22、液体管道；23、管道；24、冷凝器；25、液体温度调控装置。果胶质多的原料来酿制白酒，酒中会含有多量的，对的性作用较大，4—10克即可引起严重中。尤其是的氧化物甲酸和甲醛，性更大于，甲酸的性比大6倍，而甲醛的性比大30倍。白酒饮用过多，在体内有积蓄作用，不易排出体外，它在体内的代谢产物是甲酸和甲醛，所以极少量的也能引起慢性中。发生急性中

时，会出现头痛、恶心、面部疼痛、视力模糊等症状，继续发展可出现呼吸困难，呼吸中枢麻痹，昏迷甚至死亡。慢性中主要表现为粘膜刺激症状、眩晕、昏睡、头痛、消化障碍、视力模糊和耳鸣等，以致双目失明。控制白酒先经前置雾化喷头雾化，再进入陈化器设备，经多嘴喷头将酒液径向分布，进一步雾化成纳米级雾点，缓慢向下移动；与此同时，在陈化器设备中逆向通入温度为15 ~ 75 的氧化性气体，流量控制在100 ~ 1900L/min/m<sup>3</sup>之间，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口排出。