

基酒报价-西安酒家资讯-白酒贮存

产品名称	基酒报价-西安酒家资讯-白酒贮存
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。

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。

实施例2、在将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠。它现有技术的程序是酒糟 蒸煮 冷却糖化 冷却 加干酵和青钠 发酵 蒸馏 白酒；或酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 原粮制成的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2的工艺程序是酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 加干酵或不含原粮的酵液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2与现有工艺区别是酒糟液态发酵工艺中不添加原粮和由原粮加工的物质和不添加青钠，但在本工艺中仍可添加食品允许添加的素物质，如酒精等。

白酒生产中为了降低醛类含量，应少用谷糠、稻壳，或对辅料预先进行清蒸处理。在蒸酒时，严格控制流酒温度，进行掐头去尾，以降低酒中总醛的含量。

C．初次混料：关闭电机22，原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动，开启阀门32，启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内，对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合；D．二次加料：关闭阀门32，启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与开口41尺寸的95%对齐，

45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从开口41流入到调酒箱3内；

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/m³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。

步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按100：15-30的重量比例准备原料，如杨梅为100Kg，则砂糖为15Kg-30Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于15：100，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。