

纯粮白酒好喝-酒家资讯-白酒运营中心

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 纯粮白酒好喝-酒家资讯-白酒运营中心 |
| 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。

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。

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。

酒精对人的损害，重要的是中枢神经系统。它使神经系统从到高度的，严重地破坏神经系统的正常功能。过量的饮酒就是损害脏。慢性酒精中，则可导致酒精性硬化。

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我们的使命和追求，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？

表1两个月后的由表1可知，实施例3相比于于对比例1、对比例2和对照试验，具有明显的作用。尽管本发明的实施方案已公开如上，但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用，它完全可以被适用于各种适合本发明的领域，对于熟悉本领域的人员而言，可容易地实现另外的修改，因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下，本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。

?全文摘要本发明公开了一种白酒的配方，其组分按重量配比为大米30-35份、糯米17-19份、高粱10-12份、麦芽糖12-16份、葡萄糖15-20份、小麦13-16份、大麦10-15份。本发明酒味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久，且具有良好的功能。本发明中使用到的材料平常易得、价格不高，适于大众使用和接受。