

# 肇庆商会用酒厂家招代理-白酒招商加盟

产品名称	肇庆商会用酒厂家招代理-白酒招商加盟
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。近年来研究证明，白酒陈化行为主要是“挥发、氧化、缔合及储存容器表面活性中心参与等综合作用”的结果。专利CN101250474A提出在填充陶瓷填料的超重力旋转床中使酒液多级雾化，并与氧化性气体错流，实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷填料）微观混合，传质的过程，有效促进了白酒陈化行为的发生；但其设备相对复杂，能耗较高，使其推广应用受到一定的限制；专利CN201553724U研制了一种间歇处理白酒的催陈设备，为使气、液、固充分混合，有效促进陈化反应，需多次重复处理。该法虽有一定效果，但忽略了挥发也是白酒陈化的重要行为之一，且不能连续生产，使大规模工业化生产受到限制；又如专利CN202272863U在储酒罐内装入陶瓷棒，并定时通入空气；专利CN203283659U设计了内置环形陶瓷管的储酒罐，且陶瓷管的内腔与大气联通。这些方法均有一定效果，但陈化所需时间较长、效率低，使其推广应用受到一定限制。白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。而严格意义上讲，由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川泸州三角地带有规模、质量的蒸馏酒产区，分别为三大名的茅五泸，其白酒产业集群扛起白酒产业的半壁河山。

D. 二次进料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动，将剩余的原料注入到调酒箱内；E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合，得成品。本发明的工作原理为：A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内，准备配制；B. 初次加料：驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动，活塞杆在凸轮轨道上滑动，初始时，开口被活塞杆挡住，原料罐内的原料不能流入到调酒箱内；活塞杆从凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上，活塞杆在引料管中向上滑动，活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与开口对齐，实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入100毫升耐压反应釜中，密闭，加热至 $157 \pm 5$ ，压力为 $10 \pm 1$ 公斤/厘米<sup>2</sup>，保持20分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。方法2.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 $125 \pm 3$  ，压力为 $5 \pm 1$ 公斤/厘米<sup>2</sup>，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2。优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，红薯浸泡前进行切片，切片的长、宽小于10厘米，切片厚度小于3厘米。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5:1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60~80 。