

企业推荐-猕猴桃酒古井镇闯王酒业-拉萨代理

产品名称	企业推荐-猕猴桃酒古井镇闯王酒业-拉萨代理
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	规格:1*6 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

企业推荐-猕猴桃酒古井镇闯王酒业-拉萨代理

一般的白酒中，它的挂杯现象是非常明显的，有人可能会问了，什么叫挂杯现象，就是说把白酒倒在杯子中，再把杯子中的酒摇匀的话，它的下落速度是稍微慢一点的。这种现象在劣质的白酒当中是不会出现的，在酒品较差的，白酒当中，也是现象非常不明显的，如果质量也差，那们这种现象就会越少，它的浓稠度就会越低，所以挂杯现象就会越来越不明显，差的白酒也许就会跟水一样，它非常容易的就下滑了下来。

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。

企业推荐-猕猴桃酒古井镇闯王酒业-拉萨代理

本发明的优点和效果：利用了气带液前置和多嘴喷头二级雾化处理白酒的方法，不增加任何非发酵过程中产生的物质；使酒液在陈化器中与氧化性气体逆向对流，从而在装有陶瓷材料的陈化器中实现了气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为；通过调节冷凝系统、酒液、气体温度，在进一步促进了陈化反应发生、维持原酒风味特征、尽量减少酒损的同时，使产生新酒味的低沸点物质也得到了的去除；选择了与自然陈酿贮存容器相同材质的陶瓷材料，创造了贮存容器表面活性中心参与陈化反应及分子间弱相互作用的环境，促进了白酒陈化产物的形成。

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‰；

随着酒业生产的发展和现代材料的不断出现，不少制酒者采用了金属大型容器，来解决陶瓷、料容器贮存量小的问题。 不锈钢容器。不锈钢稳定性较好，不易氧化耐腐蚀，目前酒厂大量使用不锈钢容器来贮存白酒。 贮酒池（水泥池）。是现代生产酒业的一种大型贮酒容器，用钢筋水泥结构，建筑于地下、半地下或地上。