

海北-纯粮白酒品牌排名-再创佳绩

产品名称	海北-纯粮白酒品牌排名-再创佳绩
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

海北-纯粮白酒品牌排名-再创佳绩

本发明一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，如图1所示，该装置包括安装在机架1上的调酒箱3，调酒箱3上安装有高压气泵31，高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管，气管上安装有阀门32；调酒箱3上方安装有原料盘2，原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23，转轴23连接有电机22，原料盘2上焊接有限位圈，限位圈内放置有四个原料罐21，原料罐21上连接有上盖，原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4，引料管4下部插入调酒箱3内，插入调酒箱3内的引料管4上开有开口41，引料管4内滑动连接有活塞杆42，活塞杆42中部开有第二开口43，第二开口43的尺寸大于开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空，活塞杆42底部焊接有滚珠；

甄选优质天然高粱红缨子高粱颗粒坚实、饱满、均匀、粒子小、皮薄，支链淀粉大于90%能经受九次蒸煮、七次取酒。天然山泉水采用古井镇特有无极之水，水质好，用这种入口微甜、无溶解杂质的水经过蒸馏酿造出的酒特别甘美。传统工艺酿制一年生产周期，两次投料，九轮蒸煮，八次发酵流程，七次取酒，坚守古法酿造工艺，不忘初心，延续千年醇香。

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。

权利要求1.一种白酒的配方，其特征在于，该配方的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。2.据权利要求1所述的一种白酒的

配方，其特征在于，该配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。

步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、甘草、银耳、山楂和苦瓜，混合，将混合物加水提取4次，每次提取时间为2小时，每次加水量为混合物体积的7倍，过滤，合并滤液，浓缩至室温下相对密度为1.05~1.20，得提取液；步骤三、取甘蔗，榨汁，得甘蔗汁；步骤四、取1/18质量的蒸熟粮食混合物，冻干，放入提取液中浸泡35分钟，取出后再次冻干，放入甘蔗汁中浸泡45分钟，重复上述冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作4次，得预处理蒸熟粮食混合物；