

中高端纯粮白酒代理-珠海资讯-白酒贴牌定制

产品名称	中高端纯粮白酒代理-珠海资讯-白酒贴牌定制
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 安徽闯王粮田国酒酒业股份销售有限公司 中高端纯粮白酒代理-珠海资讯-白酒贴牌定制 2) 向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛,添加量为10g/100g,然后在35 下采用功率300w ,频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天,且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气,然后将发酵温度调至到50 ,并去除环形单频声波发射仪,加上高压脉冲电场,高压脉冲电场的频率为3000Hz,脉冲数为15,电场强度为20Kv.cm-2,继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天,待发酵结束后,将发酵后的酒醅进行蒸馏,将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及,得白酒。本发明采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒,以适当提高压力,从而实现熟化反应温度的提高,加速熟化反应的进行。此方法不需要高压设备,显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒,经品评,认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.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 157 ± 5 。压力为 10 ± 1 公斤/厘米²,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1。实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中,密闭,加热至 125 ± 3 ,压力为 5 ± 1 公斤/厘米²,保持30分钟。冷却至室温,打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况,发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法,即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。国白酒 编辑 讨论2 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,气体混合原料,得到成品。本发明的有益效果为:1.本发明分两次进料,且每次进料后进行混料,混料更均匀,效果更好;2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启第一开口,使得原料从原料罐中注入到调酒箱内,无需人工操作,节约了人工成本,提高了生产效率;2.1982年日本人竹泽泰平等人在研究加速蒸馏酒熟化的方法时,提出用高压法进行处理〔竹泽泰平等,公开特许公报,昭57-1188(1982)〕。方法是将欲熟化的酒,加入到高压发生器中,加压至100公斤/厘米²以上,并称达到500公斤/厘米²以上,然后保持一定时间,就可改善酒的质量。作者还指出,在1000公斤/厘米²压力下保持60分钟以上,或在1500公斤/厘米²压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米²压力下保持数分钟,可使原酒的刺激性酒味完全消失且可变得醇厚可口。该专利还报导,白兰地在高于500公斤/厘米²的压力下处理600分钟,可判断出质量的提高。显然,这种高压处理的方法,虽然效果尚可,能够加速酒的熟化。但压力需达500公斤/厘米²甚至达2000公斤/厘米²,这就对设备提出了很高的要求,给生产厂带来很大的困难,尤其是中小型工厂是难以达到的。

本发明采用在密闭体系中

加热欲熟化的白酒，以适当提高压力，从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.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 157 ± 5 。压力为 10 ± 1 公斤/厘米²，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1。

国白酒 编辑 讨论2 国白酒 编辑 讨论2