

# 婚庆纯粮白酒招商-本溪资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆纯粮白酒招商-本溪资讯-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 此外慢性酒精中毒，对身体还有多方面的损害。如可导致多发性神经炎、心肌病变、脑病变、造血功能障碍、胰腺炎、胃炎和溃疡病等，还可使高血压病的发病率升高。长期大量饮酒，能危害生殖细胞，导致后代的智力低下。常饮酒的人喉癌及消化道癌发病率明显增加。白酒以茅台酒、双沟酒、郎酒为代表，属大曲酒类。其酱香突出，幽雅细致，酒体醇厚，回味悠长，清澈透明，色泽微黄。以酱香为主，略有焦香（但不能出头），香味细腻、复杂、柔顺含泸（泸香）不突出，酯香柔雅协调，先酯后酱，酱香悠长，杯中香气经久不变，空杯留香经久不散（茅台酒有“扣杯隔日香”的说法），味大于香，苦度适中，酒度低而不变。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 $157 \pm 5$ 。压力为 $10 \pm 1$ 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1。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒甲醇含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的5%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的70%重量比以上。安徽闯王粮田国酒酒业股份有限公司座落在中国著名的美酒之乡——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、神医华佗皆诞生于此。古井镇是中国名酒产地之一，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，粮田国酒、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。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℃。编辑

果胶质多的原料来酿制白酒，酒中会含有多量的甲醇，甲醇对人体的毒性作用较大，4—10克即可引起严重中毒。尤其是甲醇的氧化物甲酸和甲醛，毒性更大于甲醇，甲酸的毒性比甲醇大6倍，而甲醛的毒性比甲醇大30倍。白酒饮用过多，甲醇在体内有积蓄作用，不易排出体外，它在体内的代谢产物是甲酸和甲醛，所以极少量的甲醇也能引起慢性中毒。发生急性中毒时，会出现头痛、恶心、胃部疼痛、视力模糊等症状，继续发展可出现呼吸困难，呼吸中枢麻痹，昏迷甚至死亡。慢性中毒主要表现为粘膜刺激症状、眩晕、昏睡、头痛、消化障碍、视力模糊和耳鸣等，以致双目失明。杂醇油的主要成分是异戊醇、戊醇、异丁醇、丙醇等，其中以异丁醇、异戊醇的毒性较大。原料中蛋白质含量多时，酒中杂醇油的含量也高。杂醇油的沸点一般高于乙醇(乙醇沸点为78℃，丙醇为97℃，异戊醇为131℃)，在白酒蒸馏时，应掌握温度，进行掐头去尾，减少成品酒的杂醇油含量。酒精对人的损害，最重要的是中枢神经系统。它使神经系统从兴奋到高度的抑制，严重地破坏神经系统的正常功能。过量的饮酒就是损害肝脏。慢性酒精中毒，则可导致酒精性肝硬化。附图说明图1是本发明白酒催陈装置工艺流程示意图；图2是图1中的陈化器结构示意图；图3图1中的布气管结构示意图；图中：1、陈化器；2、壳体；3、多嘴喷头；4、蜂窝陶瓷填料；5、气带液前置雾化进气口；6、前置雾化喷头；7、排气口；8、逆向氧化性气体进气口；9、布气管；10、蜂窝陶瓷消雾层；11、出液口；12、液体流量计；13、气体温度调控装置；14、气体流量计；15、气体温度计；16、气体阀门；17、输液泵；18、液体温度计；19、压力表；20、液体阀门；21、储酒灌；22、液体管道；23、管道；24、冷凝器；25、液体温度调控装置。 仪器S

P-2305E气相色谱仪色谱柱将GDX-103载体(60-80目)填充于长3米、内径4毫米的不锈钢柱中，柱温166℃，氢焰检测。内标溶液的配制准确称取约2克的内标物-乙酸正丙酯，用50%乙醇稀释至50毫升。分析取0.1毫升内标溶液。分别用熟化前、后的酒样稀释至2毫升。用1微升器进样0.6微升。计算出组分峰高与内标物峰高之比值。见表3、4。以比值对熟化时间做图。见图1、2。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。从公元前2000年的夏王朝到公元前200年的秦王朝，历时1800年，这一段落为我国传统酒的成长期。在这个时期，由于有了火，出现了五谷六畜，加之酒曲的发明，使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。醴、酒等品种的产出，仪狄、杜康等酿酒大师的涌现，为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础。就在这个时期，酿酒业得到很大发展，并且受到重视，官府设置了专门酿酒的机构，酒由官府控制。酒成为帝王及诸侯的享乐品，“肉林酒池”成为奴隶主生活的写照。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上开有第一开口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的尺寸大于第一开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空的，活塞杆42底部焊接有滚珠；用凹土制作硬质棒体的工艺为：将100g无水FeCl<sub>3</sub>加入到300ml、2mol/L的HCl溶液中，搅拌溶解，再加入80g尿素，搅拌得到澄清液；将300g凹土加入到HCl溶液中，搅拌4h；将FeCl<sub>3</sub>-尿素溶液与酸处理过的凹土混合，搅拌2h，用质量浓度8%氨水调pH至3.5；搅拌晶化18h，抽滤，水洗至无氯离子，模具成型为棒状，120℃烘干，450℃煅烧6h，冷却，得到凹土棒；