

婚庆酱香型白酒贴牌定制-信阳资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆酱香型白酒贴牌定制-信阳资讯-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 E . 二次混料：关闭电机22，开启阀门32，启动高压气泵31，高压气泵31往调酒箱3中注入气体，气体混合白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁。以上所述的仅是本发明的实施例，方案中公知的具体结构及特性等常识在此未作过多描述。应当指出，对于本领域的技术人员来说，在不脱离本发明结构的前提下，还可以作出若干变形和改进，这些也应该视为本发明的保护范围，这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。本申请要求的保护范围应当以其权利要求的内容为准，说明书中的具体实施方式等记载可以用于解释权利要求的内容。 技术实现要素：本发明的目的是提供一种设备简单、操作方便、陈化效果好、生产效率高、成本低廉的白酒催陈方法及其装置。为实现上述目的，本发明所采取的技术方案是：提供一种白酒催陈的方法及其装置，其基于酒体中各种成分在自然陈酿过程中的转化行为，模拟了白酒自然陈酿过程，创建气带酒液前置和多嘴喷头二级雾化，并利用氧化性气体逆向对流的方法，在装有陶瓷材料的陈化器中实现气（氧化性气体）、液（新产酒）、固（陶瓷材料）微观混合传质的过程。然后把冷热处理的白酒经过超重力旋转技术处理，超重力旋转技术气相经气体进口管由切向引入转子外腔，在气体压力的作用下由转子外缘处进入填料。液体由液体进口管引入转子内腔，经喷头淋洒在转子内缘上。进入转子的液体受到转子内填料的作用，周向速度增加，所产生的离心力将其推向转子外缘。在此过程中，液体被填料分散、破碎形成极大的、不断更新的表面积，曲折的流道加剧了液体表面的更新。这样，在转子内部形成了极好的传质与反应条件。液体被转子抛到外壳汇集后经液体出口管离开超重力。气体自转子中心离开转子，由气体出口管引出，完成传质与反应过程。白酒经液体温度调控装置、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。安徽闯王粮田国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。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；3.本发明利用第一凸轮轨道和第二凸轮轨道的高度差，使得初次进料多于二次进料，与单独使用第一凸轮轨道进行加料相比，避免了由于初次进料时原料在引料管内产生挂壁现象导致的初次进料量小于二次进料的量，使得两次加料的量相同，配制更精准。进一步，所述活塞杆底部连接有滚珠。利用滚珠能减少活塞杆和第一凸轮轨道、第二凸轮轨道的摩擦力，减少第一凸轮轨道、第二凸轮轨道和活塞杆的磨损。

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；仪器SP-2305E气相色谱仪色谱柱将GD X-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。进一步，所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发，加快陈化反应；使用凹土制成的硬质棒体，凹土具有吸附、除臭、去毒的作用，可以除去酒中的各种残渣杂质，使酒质纯净。进一步，所述搅拌速度为5~10r/min。按照5~10r/min的速度搅拌，既能达到搅拌效果，又能使凹土棒限度地吸收杂质。技术实现要素：本

发明的目的在于提供一种白酒配制工艺，实现自动配制白酒，提高白酒的生产效率。为了解决上述问题，本发明提供如下技术方案：一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，所述配制装置包括调酒箱，调酒箱上设置有高压气泵，高压气泵与调酒箱之间连通有气管，气管上设置有阀门；调酒箱上方设置有原料盘，所述原料盘与调酒箱之间连接有转轴，转轴连接有驱动机构；原料盘上设置有若干原料罐，若干原料罐与调酒箱之间均连通有引料管，多个引料管上均开有第一开口，第一开口位于所述调酒箱内；多个引料管内均滑动连接有活塞杆，活塞杆上开有第二开口，活塞杆的第二开口上方处为中空；调酒箱下方设置有第一凸轮轨道，第一凸轮轨道的凸起部上可拆卸连接有第二凸轮轨道，且第二凸轮轨道高于第一凸轮轨道的凸起部；第二凸轮轨道外侧连接有竖直的挡板，挡板上开设有圆孔，挡板一侧设置有电磁铁；所述活塞杆与第一凸轮轨道、第二凸轮轨道滑动连接；其中一个活塞杆连接有第一连绳，第一连绳连接有第一铁球，第一铁球连接有第二连绳，第二连绳连接有第二铁球，第一铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第二铁球的尺寸小于所述圆孔的尺寸，第二连绳的抗拉性大于第一连绳的抗拉性；需要说明的是：以上实施例仅用于说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案，尽管本说明书参照上述的实施例进行了详细的说明，但是，本领域的普通技术人员应当理解，所属技术领域的技术人员仍然可以对上述实施方式进行修改或者等同替换，而一切不脱离本发明的精神和范围的技术方案及其改进，均应涵盖在本发明的保护范围内。白酒由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵醪经蒸馏而得。以曲类、酒母为糖化发酵剂，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。为了满足客户对白酒口味的要求，丰富白酒的口味，很多厂家在白酒中加入其他原料，配制成口味独特的复合型白酒。传统的白酒配制方法，基本靠人工计量原料的比例，分批次加入原料，然后搅拌混匀，最后完成灌装。此种方法劳动成本高，自动化程度低，影响白酒生产效率。下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述实施例1、在将黄酒酒糟或含有该成份制成的固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒，它的工艺程序是 酒糟(含) 轧碎 密封发酵 加液拌和(香醅等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵母糖化酶水等 发酵 加液拌和(香醅、酒精、水等) 蒸馏 白酒。在上述加液拌和过程中可以加入水

或含有酒精的物质、香醅，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醅(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。2)向待发酵原料中加入3A分子筛粉末，在30-38℃下进行通氧、超声发酵5-8天后，然后在温度45-60℃和外加电场的作用下继续通氧发酵10-12天，发酵结束后，然后经蒸馏，陈化、得白酒。优选的，所述浸泡的料液比为1：8-10。优选的，所述初蒸采用150-180℃的蒸汽蒸40-50min。优选的，所述焖粮采用5-10Mpa的压力焖20-30min。