

# 高端纯粮白酒贴牌厂家-张掖资讯-白酒贴牌定制

产品名称	高端纯粮白酒贴牌厂家-张掖资讯-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 所述的消雾器和填料层均由50 - 200目的蜂窝陶瓷构成。所述的多嘴喷头可以是单嘴喷头或多嘴喷头，只要是能使雾化的酒液均匀地复盖陈化器圆柱体的上端1/3-1/8高度处的整个圆面积即可。所述的陈化器1的内壁、陈化器喷头可以是由金属、合金或表面涂有陶瓷的金属、合金材料制成。本发明提供的一种白酒催陈方法，具体包括如下内容：优选的，所述3A分子筛粉末的粒径为300-400目。优选的，所述通氧的氧气流速为5-8L/min。优选的，所述超声采用环形单频声波发射仪，功率为200-300w，频率为20-50Hz。优选的，所述外加电场为高压脉冲电场，频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10-25Kv.cm<sup>-2</sup>。与现有技术相比，本发明的有益效果：白酒中杂醇油含量不合理是由于生产工艺控制不当，微生物异向发酵生产的杂醇油过高，因此学者们主要从酿造工艺上来降低基酒中杂醇油的含量，目前研究表明，降低白酒中杂醇油的方法主要是适当减少量，如量水用量、用糠量、投粮量、发酵力、糖化力和蛋白分解力等多因素调控有可能有效地降低杂醇油的生成量，还有研究通过改变发酵过程中的温度、pH、氧气含量等发酵条件控制白酒中醇含量，此外，也有学者根据蛋白含量选择优质原料用以酿醇含量适当的白酒。如专利CN103571729A采用阴离子树脂降酸和超声波处理除去杂醇油的方法对浸泡型青梅酒进行处理，但由于白酒发酵过程相当复杂，发酵过程中杂醇油的生成调控仍需要深入研究。3、提取液和甘蔗汁在浸泡之前作切割磁力线运动，使得、甘蔗能与蒸熟粮食混合物相互融合，进而提高发酵产生的白酒的作用。本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现，部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。具体实施方式下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。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。杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其他材料酿造白酒。选定酒质后，支付定金（不低于订单金额50%）?3：包装材

料(盒子,瓶子,盖子,胶帽,包装等)可由客户提供设计素材,我方安排印刷制作,我厂灌装生产?4 :厂家发货,安全到达收货地址?贴牌酒:这类酒主要是提供酒,包装及其他由客户自己确定,在酿造工艺和配方,酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。?定制酒流程:?定制酒由酒水定制和外包装定制组成。?所以定制酒的价格由两部分组成:?部分:材料费用(设计,标签费用,盒子费用,瓶子,盖子,胶帽,包装费用等)?第二部分:酒水费用(散装酒的价格,按照厂价销售)?定制酒流程概要:?1:联系客服,约定日期来厂考察,选择您中意的酒质?2:选定酒质后,支付定金(不低于订单金额50%),厂家设计样稿(免费),可免费申请私有注册商标

进液口进入旋转床,并从布液器喷出,再经转子离心雾化。同时,氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床,在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样,白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴,使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触,进行强有力的微观混合和传质,加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质,与白酒自然陈酿过程及环境相似,处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒,相对于现有的白酒陈酿工艺而言,陈酿时间大大缩短了。血液中的乙醇浓度达到0.05%时,酒精的作用开始显露,出现兴奋和欣快感;当血中乙醇浓度达到0.1%时,人就会失去自制能力;如达到0.2%时,人已到了酩酊大醉的地步;达到0.4%时,人就可失去知觉,昏迷不醒,甚至有生命危险。仪狄,杜康造酒说

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.(步骤b):配料,在用于发酵的容器底部或发酵池底部放辅料,再放入原料,再放辅料,辅料与原料依次存放,并使最后一层为食用糖;或者将原料与糖按比例拌匀放入用于发酵的容器;(步骤c):发酵;发酵时排出发酵产生的气体;(步骤d):后发酵,使发酵后的发酵料存放一段时间;(步骤e):蒸馏,将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。技术实现要素:本发明的一个目的是提供一种白酒酿造工艺,其能够保留传统白酒的优点,长期少量饮用还能够降三高、强身健体。为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,提供了一种白酒酿造工艺,包括:步骤一、按照重量份计,取100份大米、20~30份红薯和5~10份绿豆,混合,用50~60 的水浸泡30~40分钟,过滤,并将混合物蒸熟,冷却,得蒸熟粮食混合物;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彻底的去除;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。比较例2甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前不作切割磁力线运动,其余参数与实施例3中的完全相同,工艺过程也完全相同。试验选取200名志愿者,选取50名饮用实施例3得到的白酒,选取50名饮用对比例1得到的白酒,选取50名饮用对比例2得到的白酒,选取50名饮用市售米香型白酒(对照试验),一日饮用一次,每次50毫升,连续饮用两个月。志愿者的选取标准为:(1)患五年以上;(2)40~55岁。两个月后,如表1所示。