

# 大同私人订制白酒加盟店-白酒贮存

产品名称	大同私人订制白酒加盟店-白酒贮存
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 安徽闯王粮田酒酒业股份销售有限公司 大同私人订制白酒加盟店-白酒贮存 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。 C．初次混料：关闭电机22，原料罐21、原料盘2和调酒箱3停止转动，开启阀门32，启动高压气泵31往调酒箱3内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱3内，对调酒箱3内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁进行混合；D．二次加料：关闭阀门32，启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，活塞杆42在凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与开口41尺寸的95%对齐，45ml的白酒原料、15ml的葡萄汁、10ml的蒸馏水和10ml的樱桃汁从开口41流入到调酒箱3内；

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。