

天津5年纯粮基酒

产品名称	天津5年纯粮基酒
公司名称	安徽古家百年酒业有限公司
价格	.00/箱
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18805671390 18805671390

产品详情

天津5年纯粮基酒

白酒具有以酯类为主体的复合香味，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。而严格意义上讲，由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川泸州三角地带有全球规模、质量的蒸馏酒产区，分别为三大名酒[2]的茅五泸，其白酒产业集群扛起白酒产业的半壁河山。

所述白酒温度为25 ~ 75 ，前置雾化的气液体积比为30 ~ 150 : 1，酒液以200 ~ 3000L/h/m³（陈化器体积）流速。所述的氧化性气体是臭氧、氧气或空气。催陈白酒时，白酒经液体温度调控装置、气带液前置雾化系统进入陈化器1，经二级雾化后缓慢向下移动。同时，逆向氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入陈化器1，经填料层向上扩散，使气、液、固微观混合相互作用后，气体经陈化器上部消雾层消雾后从排气口7排出，白酒经陈化器圆锥内壁汇集到底部出液口11排出。

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、花木兰、神医华佗皆诞生于此。

对于这些大品牌的白酒厂商来说，他们都知道什么样的生产工艺才更有助于提升白酒的品质，所以在选择白酒代加工厂家的时候，就必要通过这样的方法来判断这些厂家能不能生产出高质量的白酒，所生产出来的白酒质量能否达到你的需求，所以在与这些厂家合作的时候，一定要先看一下他们的生产工艺如何，也就是说他们所采用的是哪一套生产工艺，一定要选择那些生产工艺较为先进，且能够保证白酒质量的厂家，这样才能够避免自己的品牌信誉与口碑受到影响。

本发明涉及酿造领域的一种白酒制作方法，特别是黄酒酒糟或含有该成份的原料制作白酒的方法。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》（轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页），较全记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体（形）物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏（即固态蒸馏）制得

糟烧(白酒),对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟,其中含有未经蒸煮的生淀粉,不能被利用,一部分仍旧保留在酒糟中,而残糟(熟酒糟)的淀粉经第次加热蒸馏已煮熟糊化,将热的残糟冷却后,加入麸曲

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。