# 高端纯粮白酒贴牌厂家-莆田资讯-白酒贴牌定制

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 高端纯粮白酒贴牌厂家-莆田资讯-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<br>电话:17356731333<br>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 杂醇油又称醇是含三个及以上碳原子数的脂肪醇混合物，白酒中杂醇油主要成分包括异戊醇、正戊醇、正丙醇、异丁醇等，醇是白酒中的重要芳香成分和呈味物质，其含量对酒的风味有很重要的影响，但是醇对有作用，在内的氧化速度慢，停留时间长，能使系统充血，使人感觉易醉，对此，也颁发了统一标准：以粮谷类为原料，产品中醇含量(以异戊醇、异丁醇计)要求不超过0.2g/100mL(按60度计)。总的来说，醇的含量必须控制在合理的范围内，不能过量，因此对于制酒工业，降低白酒中的杂醇油的研究越来越受到关注。 安全有保证。源头酒厂，有自己专业的设备、工人、和团队。?3.正宗的品牌酱香酒，经过严格的检验才在市场出售，更安全、更放心！?4.%纯粮酿制。选茅台镇本地糯高粱和优质小麦精心酿造，酒水滴滴香醇，！?5.价格实惠。我们不怕比价，我们卖的更是口感、定制与服务！?6.绿色健康，无勾兑无添加！期待您的到来！?企业宗旨：以质量求生存以质量求发展向质量要效益。?企业精神：诚信敬业务实创新优质。?品牌战略：为客户分忧与创造价值，打造品牌深层文化意义，产品消费与文化消费融为一体??贴牌产品?贴牌酒费用由酒水定制组成。?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 实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入100毫升耐压反应釜中，密闭，加热至157±5℃，压力为10±1公斤/厘米2，保持20分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。方法2.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125±3℃，压力为5±1公斤/厘米2，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2。白酒定制多少钱具体有哪些费用，为你解答，做好白酒定制。白酒定制费用根据客户选择的产品包装酒质不同而不同，产品包装大方上档次，产品口感柔和顺口，每一款产品都是根据客户需求量身定做，打造专属的白酒定制产品。安徽闯王百年酒业产品系列众多可以供客户参考使用，专业的白酒定制产品，专业的纯粮酿造白酒，打造漂亮的美丽的白酒产品。 安徽闯王粮田国酒酒业股份销售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。 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①酒糟(含)→轧碎→密封发酵→加液拌和(香醅等)→(液态)蒸馏→白酒；或②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。 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：　　(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。 具体实施方式下面通过对实施例的描述，作进一步详细的说明，以帮助本领域技术人员对本发明的发明构思、技术方案有更完整、准确和深入的理解。实施例1一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料小麦、玉米、大米按照1：1：1的比例混合清洗干净后，进行粉碎成粒径100目的颗粒，然后加水至原料的9倍进行浸泡4h，除去浸泡液，将混料采用170℃的蒸汽进行初蒸45min，向初蒸后的混料冷却至100℃后，在压力罐中进行焖粮，焖粮的压力为8Mpa，焖30min，在焖粮的过程中，每间隔10min，进放气3s，焖粮结束后，将混料进行摊平冷却，摊平的过程中保证原料的均匀分散，不能出粘连和团聚，冷却至室温后，向混料中拌入糖化酶和干酵母，制的待发酵原料；其中，糖化酶的加入量为混料的800u/g，干酵母的添加量为混料的0.8‰；另外上面的实施例中配料这一步骤，可以采用如下方案：将原料与辅料按比例配置材料并将原料与辅料拌匀，然后放入相应容器并进行按压，尽量减少原材料中残留的空气。杨梅中含有很多有益成份，如杨梅中含有钾元素、硒元素、钙元素、等营养素，所以通过上述方法酿造的白酒也相应含有一些对的有益成份，如一种采用杨梅为原料，使杨梅与白砂糖以100：18的比例配料进行发酵而蒸馏得到的白酒，白酒的酒精度为52度，经化验白酒中还包括以下成份：钾元素26mg/L、硒元素0.32mg/L、钙元素0.38mg/L、总氨酸含量255mg/L、亚油酸乙酯含量32mg/L、四甲基吡嗪含量0.68mg/L、β-苯乙醇含量26mg/L；而在另一种以杨梅为原料获得的白酒，白酒的酒精度为45度，经化验白酒中包括以下成份：钾元素23mg/L、总氨酸含量222mg/L、亚油酸乙酯含量29mg/L、四甲基吡嗪含量0.61mg/L、β-苯乙醇含量24mg/L。 国白酒 编辑 讨论2　　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。 危害香型中国的白酒分为以下香型：酱香型、清香型、浓香型、老白干香型、米香型、凤香型、兼香型、董香型、其它香型。 [4] 甘蔗汁的总糖浓度为100g/L。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。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。步骤二中，提取温度为80℃。发酵的前15天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、25份红薯和8份绿豆，混合，用55℃的水浸泡35分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；