

# 婚庆纯粮白酒代理-西安资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆纯粮白酒代理-西安资讯-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 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。 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；

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；

1.本发明在发酵过程中采用超声辅助3A分子筛进行减少杂醇油在发酵过程中的含量，超声波具有机械、热和空化效应，分子筛具有与一般分子大小相当的孔径对杂醇油进行吸附脱水，降低杂醇油在乙醇中的存在，有利于后续蒸馏得到高浓度低碳醇的白酒产品。

2.本发明采用外加电场的作用，电场作用可以促进酒体中杂醇油与有机酸类物质发生酯化反应生成酯类物质，同时也促进杂醇油的挥发扩散，同时通加氧气，促进醇的转化，降低杂醇油的含量，同时对酒体也具有催陈作用。

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。1982年日本人竹泽泰平等人在研究加速蒸馏酒熟化的方法时，提出用高压法进行处理〔竹泽泰平等，公开特许公报，昭57-1188(1982)〕。方法是将欲熟化的酒，加入到高压发生器中，加压至100公斤/厘米<sup>2</sup>以上，并称达到500公斤/厘米<sup>2</sup>以上，然后保持一定时间，就可改善酒的质量。作者还指出，在1000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持60分钟以上，或在1500公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持6分钟或在2000公斤/厘米<sup>2</sup>压力下保持数分钟，可使原酒的刺激性酒味完全消失且可变得醇厚可口。该专利还报导，白兰地在高于500公斤/厘米<sup>2</sup>的压力下处理60分钟，可判断出质量的提高。显然，这种高压处理的方法，虽然效果尚可，能够加速酒的熟化。但压力需达500公斤/厘米<sup>2</sup>甚至达2000公斤/厘米<sup>2</sup>，这就对设备提出了很高的要求，给生产厂带来很大的困难，尤其是中小型工厂是难以达到的。所述白酒中总氨酸含量大于等于222mg/L、亚油酸乙酯含量大于等于29mg/L、 $\beta$ -苯乙醇含量大于等于24mg/L；另外所述白酒还包括四甲基吡嗪，四甲基吡嗪含量大于等于0.61mg/L。所述白酒还包括微量的钾元素、硒元素、钙元素，所述钾元素的含量大于等于23mg/L，所述硒元素的含量大于等于0.27mg/L，所述钙元素的含量大于等于0.34mg/L。

#### 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在第一凸轮轨道51上滑动，活塞杆42在引酒管内向上滑动，第二开口43与第一开口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的樱桃汁从第一开口41流入到调酒箱3内；2)向待发酵原料中经500活化后粒径为400目的3A分子筛，添加量为10g/100g，然后在35下采用功率300w，频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天，且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气，然后将发酵温度调至到50，并去除环形单频声波发射仪，加上高压脉冲电场，高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为20Kv.cm<sup>-2</sup>，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天，待发酵结束后，将发酵后的酒醅进行蒸馏，将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及，得白酒。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] 实施例3、在将黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中可以不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。现有的串香法，它的工艺程序是黄酒糟 加麦曲或麸皮、桔皮、丁香、花椒或再加生香酵母培养液或己酸发酵液(均用原粮制成) 加液态发酵白酒 蒸馏 白酒。现有的浸蒸法工艺，它的程序是(含有原粮制作的上述香醅)香醅 加液态发酵的白酒 浸渍 蒸馏 白酒。本实施例与现有串香法浸蒸法的区别是不添加原粮和原粮加工而成的物质(如麸皮)，本工艺的串香法程序是黄酒糟(含)加不含原粮及原粮加工而成的物质，而是用如陈年黄酒酒糟等 加液态发酵白酒及含酒精的液体 蒸馏 白酒。本浸蒸法工艺的程序是(陈年黄酒酒糟等其它非原粮制品的香醅)香醅 加液态发酵的白酒或含有酒精的液体 浸渍 蒸馏 白酒。同时也可以不用原粮制成的上述香醅加入液态发酵醪中发酵一定时间后蒸馏取得白酒。在实施例1、2、3、中黄酒酒糟是指黄酒酿造中，经压榨分离去酒液的固形物，它包括没有蒸过的生糟和蒸过的熟糟，原粮是指粮食农作物产品，其实施例1、2、3、个工艺可以作为一个整体方法使用，同时也可以将其中两个工艺作为一个工艺联合使用，或其中一个工艺单独使用。

实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至125±3，压力为5±1公斤/厘米<sup>2</sup>，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。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。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将第一次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醅质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醅，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是第一次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液

、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。步骤a：原材料准备，原料包括新鲜的成熟杨梅，辅料包括食用糖类，食用糖可以采用砂糖如白砂糖，以杨梅：砂糖按100：15-30的重量比例准备原料，如杨梅为100Kg，则砂糖为15Kg-30Kg之间，如果砂糖与杨梅的比例低于15：100，可能会使发酵欠充分；同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器；具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整，如果杨梅比较甜即含糖量较高，则糖的比例可以低一些，而有的杨梅含糖量低，则糖的比例可以高一些。醛类