

婚庆酱香型白酒代理-嘉兴资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆酱香型白酒代理-嘉兴资讯-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 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。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。全文摘要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。其特征是将黄酒酒糟或含该成份制成固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒；或将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和青钠；或以黄酒酒糟或含该成份的原料进行浸蒸法串香法工艺中不添加原粮和原粮加工而成的物质。本发明大幅度降低了生产成本，节约了原粮资源，提高了酒质质量和黄酒酒糟的利用率。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。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。C. 初次混料：关闭驱动机构，使得原料罐、原料盘和调酒箱停止转动，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体，气体在高压的作用下迅速注入到调酒箱内，使得调酒箱内的原料混合；D. 二次加料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，由于第二凸轮轨道被电磁铁拉离，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动，由于

初次加料时，引料管内没有原料，初次加料完成后，引料管管壁上会覆盖一层原料；又由于第二凸轮轨道高于第一凸轮轨道的凸起部，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动时上升的距离比在第二凸轮轨道上滑动上升的距离短，第二开口不能完全使第一开口露出，注入调酒箱内的原料比初次加料时要少，且少的量正好为初次加料时引料管管壁上附着的量，因此，二次加料与初次加料时加的原料的量一样；在几千年漫长的历史过程中，中国传统酒呈段落性发展。公元前4000 - 2000年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年，为头一个段落。这个段落，经历了漫长的2000年，是我国传统酒的启蒙期。用发酵的谷物来泡制水酒是当时酿酒的主要形式。这个时期是原始社会的晚期，先民们无不把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。

香型 使得第一开口完全露出；由于活塞杆的第二开口

上方的部分为中空的，故原料罐中的原料从引料管中流入到调酒箱内；其中一个活塞杆转动时带动第一铁球和第二铁球在第二凸轮轨道上滑动，当带有第一铁球和第二铁球的活塞杆与第二凸轮轨道脱离时，启动电磁铁，此时第二铁球正好滑到挡板上的圆孔处，由于第二铁球的尺寸小于圆孔的尺寸，电磁铁将第二铁球从圆孔中吸出；带有第一铁球的活塞杆从第二凸轮轨道滑回到第一凸轮轨道上，由于第二连绳的抗拉性大于第一连绳的抗拉性，第一连绳受活塞杆向前和第二铁球向后的拉力断开，且第二连绳不断开，第一铁球被拉到圆孔处，由于第一铁球的尺寸大于圆孔的尺寸，第一铁球卡在圆孔处，电磁铁将第一铁球和第二凸轮轨道整体拉离凸轮；上述技术方案避免采用粮食作为主要原料生产白酒，可以减少粮食的浪费，同时将无法保存的杨梅充分利用，同时白酒选用的材料环保安全，且制造的白酒营养相对丰富，杨梅酿造的白酒还有一些对有益的成份。【附图说明】图1是本发明白酒制造方法的一种实施例的流程示意图；图2是另一种白酒制造方法的流程示意图；图3是配料时放料的一种实施例的示意图。

香型 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；本发明采用在密闭体系中加热欲熟化的白酒，以适当提高压力，从而实现熟化反应温度的提高，加速熟化反应的进行。此方法不需要高压设备，显著地缩短了熟化时间。经此法处理的清香型白酒，经品评，认为“清香芬芳、绵甜醇厚、回味长”。用气相色谱法分析也证明酒中成分确实发生了变化。工艺过程方法1.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 157 ± 5 。压力为 10 ± 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1。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、-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、-苯乙醇含量24mg/L。甘蔗汁的总糖浓度为90g/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70。发酵的前12天，每天打开发酵装置，搅拌5分钟后再密封。比较例1不进行多次冻干后浸泡操作，而是用提取液和甘蔗汁浸泡与实施例3相同的时间，其余参数也与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。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。