

湖南人参酒厂家 价格

产品名称	湖南人参酒厂家 价格
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	6:6 9:9 8:8
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

湖南人参酒厂家 价格 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-2，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。

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

湖南人参酒厂家 价格