

婚庆白酒招商加盟-白城资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆白酒招商加盟-白城资讯-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 安徽闯王粮田国酒酒业股份销售有限公司 婚庆白酒招商加盟-白城资讯-白酒贴牌定制 近年来研究证明,白酒陈化行为主要是“挥发、氧化、缔合及储存容器表面活性中心参与等综合作用”的结果。专利CN101250474A提出在填充陶瓷填料的超重力旋转床中使酒液多级雾化,并与氧化性气体错流,实现了气(氧化性气体)、液(新产酒)、固(陶瓷填料)微观混合,传质的过程,有效促进了白酒陈化行为的发生;但其设备相对复杂,能耗较高,使其推广应用受到一定的限制;专利CN201553724U研制了一种间歇处理白酒的催陈设备,为使气、液、固充分混合,有效促进陈化反应,需多次重复处理。该法虽有一定效果,但忽略了挥发也是白酒陈化的重要行为之一,且不能连续生产,使大规模工业化生产受到限制;又如专利CN202272863U在储酒罐内装入陶瓷棒,并定时通入空气;专利CN203283659U设计了内置环形陶瓷管的储酒罐,且陶瓷管的内腔与大气联通。这些方法均有一定效果,但陈化所需时间较长、效率低,使其推广应用受到一定限制。一种白酒的配方的组分按重量配比为大米32份、糯米18份、高粱11份、麦芽糖14份、葡萄糖17份、小麦14份、大麦12份。按照上述配比取原料粉碎成粉,在多种微生物的作用下边糖化边发酵,采用混蒸续糟、固态发酵蒸馏的传统工艺酿制,按照此配方酿造的酒口味,而且适中,能被大多数人喜欢。经常服用,可以调节功能,增强体力,提闻睡眠质量,精神状态良好。以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征及本发明的优点,本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内,本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。附图说明图1是本明白酒催陈装置工艺流程示意图;图2是图1中的陈化器结构示意图;图3图1中的布气管结构示意图;图中:1、陈化器;2、壳体;3、多嘴喷头;4、蜂窝陶瓷填料;5、气带液前置雾化进气口;6、前置雾化喷头;7、排气口;8、逆向氧化性气体进气口;9、布气管;10、蜂窝陶瓷消雾层;11、出液口;12、液体流量计;13、气体温度调控装置;14、气体流量计;15、气体温度计;16、气体阀门;17、输液泵;18、液体温度计;19、压力表;20、液体阀门;21、储酒灌;22、液体管道;23、管道;24、冷凝器;25、液体温度调控装置。本发明所提供的机结构与方法,有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为。整个催陈过程,不添加任何非发酵过程中产生的物质,不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征,适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之,本明白酒催陈的整个过程,不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征,且成本低、操作简便,适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒

。3、提取液和甘蔗汁在浸泡之前作切割磁力线运动，使得、甘蔗能与蒸熟粮食混合物相互融合，进而提高发酵产生的白酒的作用。本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现，部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。具体实施方式下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。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] 优选的，所述3A分子筛粉末的粒径为300-400目。优选的，所述通氧的氧气流速为5-8L/min。优选的，所述超声采用环形单频声波发射仪，功率为200-300w，频率为20-50Hz。优选的，所述外加电场为高压脉冲电场，频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10-25Kv.cm⁻²。与现有技术相比，本发明的有益效果：

新蒸馏出来的白酒由于含有少量的

低沸点刺激物质，都具有暴辣、冲鼻、刺激性大等缺点，饮后使人感到不畅，同时，发酵与蒸馏过程中带出来的某些低沸点的物质，如硫化氢(臭鸡旦味)，硫醇(腐败的菜叶味)，醛类(苦涩味)等等，也给新酒增添了不愉快的气味。经验证明，新酒必须经过陈酿后，才能变得醇和、香郁、协调、绵软。调酒箱3下方的机架1上设置有第一凸轮轨道51，第一凸轮轨道51的凸起部上拆卸连接有第二凸轮轨道6，且第二凸轮轨道6高于第一凸轮轨道51的凸起部；活塞杆42与第一凸轮轨道51和第二凸轮轨道6滑动连接，如图2所示，第二凸轮轨道6外侧安装有竖直向上的矩形的挡板61，挡板61上开有圆孔63，如图1所示，挡板61右侧安装有电磁铁62；如图3所示，其中一根活塞杆42上连接有棉绳73，棉绳73右端连接有第一铁球7，第一铁球7连接有铁丝72，铁丝72右端连接有第二铁球71，第二铁球71的尺寸小于圆孔63的尺寸，第一铁球7的尺寸大于圆孔63的尺寸；(3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。本方案的工作原理及其有益效果：本方案中，先将蒸馏出来的白酒进行冷热处理，先温度为-10~0 的冷处理，其溶解氧有所增加，强化了氧化作用，加速了新酒的陈酿，使酒的生青、酸涩感减少，口味协调、适口，并且加速酒中酒石酸盐类、铁和磷化物以及胶体物质和活菌体细胞沉淀，改善了酒的质量；再经过45~55 热处理，产生老酒味，挥发酯增加，pH值上升，总酸、挥发酸和氧化还原电位下降，并使部分蛋白质凝固析出，酒香味好，口味柔和醇厚，并可除去白酒中的有害物质(特别是氧化酶)以及菌体细胞，提高酒的稳定性。