

# 婚庆散装白酒招商加盟-邢台资讯-白酒贴牌定制

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 婚庆散装白酒招商加盟-邢台资讯-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 本发明一种白酒配制工艺包括如下步骤：A．添加原料：将105mlml的白酒原液、35ml的葡萄汁、25ml的蒸馏水和25ml的樱桃汁分别倒入四个原料罐21内；B．初次进料：启动电机22，原料盘2、原料罐21和调酒箱3一同转动，初始时，活塞杆42在第一凸轮轨道51上滑动，第二开口43位于第一开口41下方，原料罐21内的白酒原液、葡萄汁、蒸馏水和樱桃汁不能从第一开口41处流入到调酒箱3内；当活塞杆42转动到第二凸轮轨道6上时，由于第二凸轮轨道6高于第一凸轮轨道51的凸起部，杨梅在夏季成熟，杨梅味道酸甜可口，而且杨梅中含有多种对有益的营养元素，具有很高的食用与价值；但杨梅保存比较困难，并且成熟期相对集中，再加上成熟时环境温度较高，在南方一般属于雨季，杨梅的保质期相对较短，很难保存，所以有必要进行合理使用。而现有的白酒大多采用粮食作为原料经酿造加工而成，这样浪费了大量的粮食，与倡导的粮食酒要求向水果酒转变的方向不符，所以需要采用其他材料酿造白酒。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。已知该领域现有技术《黄酒工艺学》(轻工业出版社出版，统一书号15042·1612，第420-423页)，较全面记载了黄酒酒糟制作白酒的方法黄酒发酵醪经压榨，分离去酒液后的固体(形)物称为酒糟或糟粕，将该酒糟经轧碎后放入容器或堆积压实和密封发酵，让酒糟中含有的残酶和微生物继续缓慢地糖化发酵成酯作用，约过一个月左右将酒糟从容器或堆积中取出并拌入谷壳，然后放入单式蒸馏器中蒸馏(即固态蒸馏)制得糟烧(白酒)，对于用生麦曲作糖化剂做黄酒的酒糟，其中含有未经蒸煮的生淀粉，不能被利用，一部分仍旧保留在酒糟中，而残糟(熟酒糟)的淀粉经第一次加热蒸馏已煮熟糊化，将热的残糟冷却后，加入麸曲，答：白酒定制就是根据客户需求设计不同风格不同文化元素的客户专用白酒产品。这就是白酒定制，而安徽闯王百年酒业近几年一直发展白酒定制，为客户提供了很多成功的白酒定制产品案例，为客户的白酒事业添砖加瓦。】问：白酒定制多少钱一瓶，答：安徽闯王百年酒业专业做白酒定制为北京通化专业白酒贴牌定制，已经做了很多年积累了相当深的白酒贴牌定制经验，俗话说专业的的事情专业做，选择白酒贴牌定制也是同样的道理，找专业白酒贴牌定制厂家，安徽闯王百年酒业酒业就是这么一家老酒厂。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。3.根据权利要

求书1所述可以是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(或)青钠,但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或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;黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。选定酒质后,支付定金(不低于订单金额50%)?3:包装材料(盒子,瓶子,盖子,胶帽,包装等)可由客户提供设计素材,我方安排印刷制作,我厂灌装生产?4:厂家发货,安全到达收货地址?贴牌酒:这类酒主要是提供酒,包装及其他由客户自己确定,在酿造工艺和配方,酿造和质量控制方面比一般酒更加严格。?定制酒流程:?定制酒由酒水定制和外包装定制组成。?所以定制酒的价格由两部分组成:?部分:材料费用(设计,标签费用,盒子费用,瓶子,盖子,胶帽,包装费用等)?第二部分:酒水费用(散装酒的价格,按照厂价销售)?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?2:选定酒质后,支付定金(不低于订单金额50%),厂家设计样稿(免费),可免费申请私有注册商标

#### 第四段落

是由公元1000年的北宋到公元1840年的晚清时期,历时840年,是我国传统酒的提高期。其间由于西域的蒸馏器传入我国,从而导致了举世闻名的中国白酒的发明。明代李时珍在《本草纲目》中说:“烧酒非古法也,自元时起始创其法。”又有资料提出“烧酒始于金世宗大定年间(1161年)”。时已迅速普及了酒度较高的蒸馏白酒。从此,这800多年来,白、黄、果、葡、药五类酒竞相发展,绚丽多彩,而中国白酒则欣欣深入生活,成为人们普遍接受的饮料佳品。步骤六、将糖化后的原料密封,在35~38℃下发酵20天,取发酵液蒸馏,即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动,液体流动方向与磁场方向垂直,磁场强度为8000GB,溶液流速为1.5m/s,流动时间为30分钟。甘蔗汁的总糖浓度为80g/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、将预处理蒸熟粮食混合物与其余蒸熟粮食混合物混合,加入总重量1%的酒曲,糖化65小时;步骤六、将糖化后的原料密封,在35~38℃下发酵25天,取发酵液蒸馏,即得。甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前作切割磁力线运动,液体流动方向与磁场方向垂直,磁场强度为9000GB,溶液流速为1.8m/s,流动时间为35分钟。表1两个月后的由表1可知,实施例3相比于于对比例1、对比例2和对照试验,具有明显的作用。尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。 实施例2

、在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(或)青钠。它现有技术的程序是酒糟 蒸煮 冷却糖化 冷却 加干酵母和青钠 发酵 蒸馏 白酒;或酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 原粮制成的酵母液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2的工艺程序是酒糟 蒸煮 冷却 糖化 冷却 加干酵母或不含原粮的酵母液 发酵 蒸馏 白酒。本实施例2与现有工艺区别是酒糟液态发酵工艺中不添加原粮和由原粮加工的物质和不添加青钠,但在本工艺中仍可添加食品允许添加的素物质,如酒精等。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;具体实施方式对照附图,对本发明做进一步说明:图1-3中,是本发明的一种白酒催陈装置,它包括气带液前置雾化系统、陈化器1、冷凝系统和逆向进气系统,如图1所示。所述的气带液前置雾化系统包括氧化性气体入口5相连的前置雾化喷头6,前置雾化喷头6与液体流量计12、输液泵17、液体温度调控装置25经管道22与储酒灌相连;所述的陈化器1见图2,包含外壳2,消雾器10、填料4和多嘴喷头3;所述的消雾器和填料由蜂窝陶瓷构成;多嘴喷头3的一端伸入陈化器1的中心消雾层下部,另一端连接前置雾化喷头6;陈化器1下部设置逆向进气口8,进气口8经管道23与逆向进气系统的气体流量计14、气体温度控制装置13、气源等相连;陈化器1的顶部设置排气口7,排气口7连接冷凝器24;陈化器1的底部设置出液口11。中国白酒具有以酯类为主体的复合香味,以曲类、酒母为糖化发酵剂,利用淀粉质(糖质)原料,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的各类酒。而严格意义上讲,由食用酒精和食用香料勾兑而成的配制酒则不能算做是白酒。白酒主集中在长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、四川泸州三角地带有全球规模最大、质量最优的蒸馏酒产区,分别为中国三大名的茅五泸,其白酒产业集群扛起中国白酒产业的半壁河山。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；