

婚庆白酒贴牌定制-合肥资讯-白酒贴牌定制

产品名称	婚庆白酒贴牌定制-合肥资讯-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 本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味怡畅，酒色清亮，杂醇油的含量 0.45g/L以异丁醇、异戊醇计。实施例2本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(1)初蒸采用150 的蒸汽蒸40 min，焖粮采用5Mpa的压力焖200min。本实施例的白酒醇香浓郁，口感柔和，回味较长，酒色清亮，杂醇油的含量 0.65g/L以异丁醇、异戊醇计。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是不添加原粮和(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。中文名中国白酒 类型1酱香型 类型2浓香型 类型3兼香型 甲醇 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。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。国白酒 编辑 讨论2 国白酒 编辑 讨论2 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。步骤d：后发酵，在发酵基本完成后，这时气体溢出明显减少，可使容器内部与外部相对密封隔绝即使发酵料与外部空气隔绝，再保持相对密封状态存放2个月左右，另外也可以存放时间更长，即使之保存2个月以上；步骤e：蒸馏，将发酵完成的发酵料经蒸馏得到白酒。蒸馏可以采用发酵料的渣料与发酵料的液态料一起蒸馏的方法，也可以采用分别蒸馏的方法；蒸馏的用具包括冷凝器、蒸馏锅与蒸笼，具体地，如可以将发酵料的渣料放在蒸笼，而将发酵料的液态料放在添加蒸笼的蒸馏锅，进行蒸馏得到白酒，白酒的酒精度在45度以上，一般在45度-55度之间；另外也可以采用一起蒸馏的方法获得白酒。冷凝器的一端与蒸馏锅、蒸笼上方的空间连通，冷凝器的内部可以连通蒸馏锅、蒸笼上方的空间，而其外部可以连通冷却流体如冷却水，这样蒸馏锅与蒸笼经加热后产生的气体流经冷凝器，在冷凝器经冷凝后冷却后变成白酒；另外，也可以是冷凝器内还设置有冷却管，冷却管与冷凝器内的空间相对密封设置，冷却管内流通的冷却流体可以冷却冷凝器内的流体而使其冷凝。杂醇油又称醇是含三个及以上碳原子数的脂肪醇混合物，白酒中杂醇油主要成分包括异戊醇、正戊醇、正丙醇、异丁醇等，醇是白酒中的重要芳香成分和呈味物质，其含量对酒的风味有很重要的影响，但是醇对人有作用，在体内的氧化速度慢，停留时间长，能使系统充血，使人感觉易醉，对此，也颁发了统一标准：以粮谷类为原料，产品中醇含量(以异戊醇、异丁醇计)要求不超过0.2g/100mL(按60度计)。总的来说，醇的含量必须控制在合理的范围内，不能过量，因此对于制酒工业，降低白酒中的杂醇油的研究越来越受到关注。

E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体，气体混合原料，得到成品。本发明的有益效果为：1.本发明分两次进料，且每次进料后进行混料，混料更均匀，效果更好；2.本发明利用活塞杆在凸轮上转动从而开启第一开口，使得原料从原料罐中注入到调酒箱内，无需人工操作，节约了人工成本，提高了生产效率；D. 二次进料：关闭阀门，启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动，将剩余的原料注入到调酒箱内；E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合，得成品。本发明的工作原理为：A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内，准备配制；B. 初次加料：驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动，活塞杆在第一凸轮轨道上滑动，初始时，第一开口被活塞杆挡住，原料罐内的原料不能流入到调酒箱内；活塞杆从第一凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上，活塞杆在引料管中向上滑动，活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与第一开口对齐，所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，配料时所述原料与辅料的重量比例为100：15-30，且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母；所述原料中杨梅的重量比例不低于70%；所述白酒中其酒精度大于等于50度。所述白酒经以下步骤制造而成：(步骤a)：材料准备，白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖类；此外慢性酒精中毒，对身体还有多方面的损害。如可导致多发性神经炎、心肌病变、脑病变、造血功能障碍、胰腺炎、胃炎和溃疡病等，还可使高血压病的发病率升高。长期大量饮酒，能危害生殖细胞，导致后代的智力低下。常饮酒的人喉癌及消化道癌发病率明显增加。酒中醛类是分子大小相应的醇的氧化物，也是白酒发酵过程中产生的。低沸点的醛类有甲醛、乙醛等，高沸点的醛类有糠醛、丁醛、戊醛、己醛等。醛类的毒性大于醇类，其中毒性较大的是甲醛，毒性比甲醇大30倍左右，是一种原生质毒物，能使蛋白质凝固，10克甲醛可使人致死。在发生急性中毒时，出现咳嗽、胸痛、灼烧感、头晕、意识丧失及呕吐等现象。