

# 低端白酒价格-白银资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端白酒价格-白银资讯-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 从公元前2000年的夏王朝到公元前200年的秦王朝，历时1800年，这一段落为我国传统酒的成长期。在这个时期，由于有了火，出现了五谷六畜，加之酒曲的发明，使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。醴、酒等品种的产出，仪狄、杜康等酿酒大师的涌现，为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础。就在这个时期，酿酒业得到很大发展，并且受到重视，官府设置了专门酿酒的机构，酒由官府控制。酒成为帝王及诸侯的享乐品，“肉林酒池”成为奴隶主生活的写照。5.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于熟化浓香型白酒。在所说的密闭体系中所说的熟化反应温度 $130 \pm 5$ ，所说的熟化反应压力 $3 \pm 0.5$ 公斤/厘米<sup>2</sup>。6.根据权利要求1中所说的白酒熟化新方法，其特征在于用气相色谱法中的相对峰高比法考察组分的变化情况。专利摘要本发明名称是“白酒熟化新方法”，属酒精饮料。所述食用糖为砂糖，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95%。配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料的顶部与容器的顶部之间的高度(h1)与容器的高度(h2)之间的比例在12%-20%之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在12%-20%之间；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离。编辑 安徽闯王粮田国酒酒业股份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”酿造工艺流程延续至今，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。本发明一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，如图1所示，该装置包括安装在机架1上的调酒箱3，调酒箱3上安装有高压气泵31，高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管，气管上安装有阀门32；调酒箱3上方安装有原料盘2，原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23，转轴23连接有电机22，原料盘2上焊接有限位圈，限位圈内放置有四个原料罐21，原料罐21上连接有上盖，原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4，引料管4下部插入调酒箱3内，插入调酒箱3内的引料管4上开有第一开口41，引料管4内滑动连接有活塞杆42，活塞杆42中部开有第二开口43，第二开口43的尺寸大于第一开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空的，活塞杆42底部焊接有滚珠；进一步，所述第二开口大于第一开口。由此能够使得第一开口能完全露出。进一步，所述原料盘上设置有限位圈，所述原料罐可拆卸的设置有限位圈内。限位圈能防止原料罐在转动时受离心力被甩出，当需要清洗原料罐时，只需将原料罐拆卸

下来即可。进一步，所述原料罐设置有上盖。上盖能防止原料从原料罐中洒出。进一步，所述多种原料为105ml的白酒原液、35ml的葡萄汁和25ml的蒸馏水。在白酒原液中加入葡萄汁和蒸馏水，不仅能使白酒增加葡萄的甜香味，还能降低白酒的度数。

### 为什么安徽闯王百年酒

业适合做白酒贴牌定制呢？答案是1，安徽闯王百年酒业拥有古老的发酵池多条，每年酿造原浆酒，贮藏基酒为酒质提供了根本的保证。2，安徽闯王百年酒业与时俱进不断创新，白酒个性化定制时代，安徽闯王百年酒业不断引进先进人才为客户产品设计提供了高精端先进人才从而有了好的产品保障。?购买我的五大优势：编辑 实施例3本实施例同实施例1，不同的是，本实施例中步骤(2)高压脉冲电场的频率为3000Hz，脉冲数为15，电场强度为10Kv.cm<sup>-2</sup>，继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵10天。

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 0.60g/L以异丁醇、异戊醇计。上面结合具体实施例对本发明进行了示例性描述，显然本发明具体实现并不受上述方式的限制，只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种非实质性的改进，或未经改进将本发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的，均在本发明的保护范围之内。本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。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<sup>2</sup>，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。白酒贴牌成本是多少安徽闯王百年酒业为

你，安徽闯王百年酒业专业做白酒贴牌，对于白酒贴牌成本是多少一目了然。白酒贴牌离不开对白酒包装的选择，包装种类的不同决定了白酒贴牌成本的多少和费用不等。包装有卡盒包装，精裱盒包装书本盒包装，瓶子有玻璃瓶手工瓶，这两者的不同决定白酒贴牌的成本，除此之外还有白酒的酒质，白酒酒质也分为几种，有酒精酒有纯粮酒，安徽闯王百年酒业专业酿造白酒，坚守老传统只做纯粮酒。

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 (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。(2)超重力旋转处理：将冷热处理后的白酒的温度控制在50℃，然后以80L/h的流速，通入到转速为1600r/min的超重力旋转床中，同时以20L/min的流速通入氧化性气体；处理后，气体由超重力旋转床的排气口排出，白酒由超重力旋转床的排液口排出；(3)储存：经超重力旋转处理后的白酒储存在橡木桶中。本方案处理后的白酒和自然陈酿工艺处理后的白酒经检测得到数据如下：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。