

# 中高端散装白酒代理-鞍山资讯-白酒贴牌定制

产品名称	中高端散装白酒代理-鞍山资讯-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 进一步，所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量，可促进乙醇分子和水分子的缔合作用，增强极性分子间的亲和力；同时臭氧可增强各类分子的活化能力，提高分子间有效碰撞的几率，加速氧化、缔合、酯化等反应的发生；此外，臭氧还可加速低沸点物质的挥发，从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明：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，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；进一步，所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量，可促进乙醇分子和水分子的缔合作用，增强极性分子间的亲和力；同时臭氧可增强各类分子的活化能力，提高分子间有效碰撞的几率，加速氧化、缔合、酯化等反应的发生；此外，臭氧还可加速低沸点物质的挥发，从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明：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。糠醛对机体也有毒害，使用谷皮、玉米芯及麸糠做

辅料时，蒸馏出的白酒中糠醛及其它醛类含量皆较高。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：第一部分：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  
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。  
3. 下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述  
实施例1、在将黄酒酒糟或含有该成份制成的固体酒醅进行液态或液态串香蒸馏取酒，它的工艺程序是 酒糟(含) 轧碎 密封发酵 加液拌和(香醅等) (液态)蒸馏 白酒；或 蒸馏后的酒糟 加干酵母糖化酶水等 发酵 加液拌和(香醅、酒精、水等) 蒸馏 白酒。在上述加液拌和过程中可以加入水或含有酒精的物质、香醅，或仅加水。本工艺的特点是固体酒醅(或用串香法)经过液态蒸馏取酒。  
1. 包括如下步骤：  
A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内；  
B. 初次进料：启动驱动机构，使得原料盘、原料罐和调酒箱一同转动，将多种原料均注入到调酒箱内，当最后一根活塞杆脱离第二凸轮轨道时，开启电磁铁，将第二凸轮轨道从凸轮上拉走；  
C. 初次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵往调酒箱内注入气体混合；  
鉴于上述以黄酒酒糟或含该成份为原料制成白酒的工艺，1、固态法蒸馏白酒存在着蒸馏取酒不完全的弊端及白酒中杂质含量高的缺陷，2、3、4工艺或需原粮作酿造原料不但损耗了原粮资源；同时虽然黄酒糟液态发酵工艺可不加液态酵母液但使用了青钠，以此工艺加工后生产的白酒和酒糟(作为动物饲料)均有该物质的残留，同时也不符合食品生产要求。进一步，所述的多种原料还包括有25ml的樱桃汁。添加樱桃汁，使得白酒口味更丰富。  
附图说明图1为本发明一种白酒配制工艺实施例的示意图。图2为图1中凸轮的侧视图。图3为本发明一种白酒配制工艺第一铁球，第二铁球的示意图。具体实施方式下面通过具体实施方式对本发明作进一步详细的说明：说明书附图中的附图标记包括：机架1、原料盘2、原料罐21、电机22、转轴23、调酒箱3、高压气泵31、阀门32、引料管4、第一开口41、活塞杆42、第二开口43、第一凸轮轨道51、第二凸轮轨道6、挡板61、电磁铁62、圆孔63、第一铁球7、第二铁球71、铁丝72、棉绳73。  
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。  
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。