

# 低端酱香型白酒加盟-西安资讯-白酒贴牌定制

产品名称	低端酱香型白酒加盟-西安资讯-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 低端酱香型白酒加盟-西安资讯-白酒贴牌定制 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。附图说明图1是本发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。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。步骤a:原材料准备,原料包括新鲜的成熟杨梅,辅料包括食用糖类,食用糖可以采用砂糖如白砂糖,以杨梅:砂糖按100:15-30的重量比例准备原料,如杨梅为100Kg,则砂糖为15Kg-30Kg之间,如果砂糖与杨梅的比例低于15:100,可能会使发酵欠充分;同时准备用于存储配料后的杨梅与砂糖的容器;具体砂糖的比例可根据杨梅的含糖量作适当调整,如果杨梅比较甜即含糖量较高,则糖的比例可以低一些,而有的杨梅含糖量低,则糖的比例可以高一些。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。甘蔗汁的总糖浓度为100g/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。步骤五中,酒曲包括白酒曲和甜酒曲,白酒曲与甜酒曲的重量比为5:1。步骤二中,提取温度为80。发酵的前15天,每天打开发酵装置,搅拌5分钟后再密封。实施例3一种白酒酿造工艺,包括:步骤一、按照重量份计,取100份大米、25份红薯和8份绿豆,混合,用55的水浸泡35分钟,过滤,并将混合物蒸熟,冷却,得蒸熟粮食混合

物；优选的是，所述的白酒酿造工艺，甘蔗汁的总糖浓度为80~100g/L。优选的是，所述的白酒酿造工艺，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。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤五中，酒曲包括白酒曲和甜酒曲，白酒曲与甜酒曲的重量比为5：1。优选的是，所述的白酒酿造工艺，步骤二中，提取温度为60~80。

一种白酒的配方的组分按重量配比为大米35份、糯米17份、高粱12份、麦芽糖12份、葡萄糖20份、小麦13份、大麦15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味醇香浓烈，入口柔和绵软，回味长久。经常服用，可以调节功能，增强体力，提高睡眠质量，精神状态好。实施例3 危害第四段落是由公元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。