

散酒零售价格-山西资讯-白酒定制

产品名称	散酒零售价格-山西资讯-白酒定制
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	白酒贴牌:纯粮酒 白酒定制:原酒 养生酒贴牌:基酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

产品详情

散酒零售价格-山西资讯-白酒定制 技术实现要素：本发明的一个目的是提供一种白酒酿造工艺，其能够保留传统白酒的优点，长期少量饮用还能够降三高、强身健体。为了实现根据本发明的这些目的和其它优点，提供了一种白酒酿造工艺，包括：步骤一、按照重量份计，取100份大米、20~30份红薯和5~10份绿豆，混合，用50~60 的水浸泡30~40分钟，过滤，并将混合物蒸熟，冷却，得蒸熟粮食混合物；

技术实现要素：根据以上现有技术的不足，本发明所要解决的技术问题是提出一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，为了解决上述技术问题，本发明采用的技术方案为：一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料清洗干净后粉碎，然后加水浸泡3-4h，除去浸泡液，依次经过初蒸、焖粮、冷却、拌曲，制的待发酵原料；实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至 125 ± 3 ，压力为 5 ± 1 公斤/厘米²，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。食用糖类可以是砂糖、冰糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器，也可以采用发酵池。在使用缸等容器容，如图3所示，将容器清洗干净，并可以在容器10底部先放一层砂糖21(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅22，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖21，依次存放，并使后一层为砂糖21，使容器内的杨梅与砂糖的比例在100：15-30之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器10的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器10的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在80%-88%之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h1，砂糖与杨梅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。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。比较例2甘蔗汁和提取液在用于浸泡之前不作切割磁力线运动，其余参数与实施例3中的完全相同，工艺过程也完全相同。试验选取200名志愿者，选取50名饮用实施例3得到的白酒，选取50名饮用对比例1得到的白酒，选取50名饮用对比例2得到的白酒，选取50名饮用市售米香型白酒(对照试验)，一日饮用一次，每次50毫升，连续饮用两个月。志愿者的选取标准为：(1)患五年以上；(2)40~55岁。两个月后，如表1所示。酒母和水充分拌匀发酵一定时间后经第二次固态蒸馏获取白酒；或将第一次蒸馏后的酒糟采用液态的发酵和蒸馏法获取白酒；或将黄酒

糟加入一部分麦曲或麸皮和少量的桔皮、丁香、花椒等香料，此外，为了提高香醪质量，还可以加入生香酵母培养液或己酸发酵液，混合拌匀后装入容器或(堆积)，用部分白酒盖面，然后密封发酵一定时间后，以此香醪，利用串香法来提高液态发酵白酒的质量，它们的制造程序是酒糟固态蒸馏工艺程序1、酒糟块 轧碎 密封发酵 拌和(加谷壳) 蒸馏 糟烧(白酒)；2、酒糟白酒第二次固态发酵工艺程序酒糟块 轧碎 密封发酵 加谷壳拌和 蒸馏取酒 残糟 加麸曲、酒母、水 发酵 蒸馏 白酒；3、以黄酒糟液态发酵的工艺程序是第一次固态蒸馏后的酒糟 加水拌和 加热蒸煮 冷却糖化 加酒母(或加干酵母和青钠 发酵 蒸馏取酒；4、黄酒酒糟串香法的工艺程序是黄酒糟 加麦曲、麸皮、香料、生香酵母培养液、己酸发酵液 发酵 加液态白酒 串香蒸馏 白酒。现有的工艺制成酵母液均需原粮作原料。