

# 药酒生产厂-江苏资讯-白酒定制

产品名称	药酒生产厂-江苏资讯-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

药酒生产厂-江苏资讯-白酒定制 2) 向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛, 添加量为10g/100g, 然后在35 下采用功率300w, 频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天, 且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气, 然后将发酵温度调至到50 , 并去除环形单频声波发射仪, 加上高压脉冲电场, 高压脉冲电场的频率为3000Hz, 脉冲数为15, 电场强度为20Kv.cm-2, 继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天, 待发酵结束后, 将发酵后的酒醅进行蒸馏, 将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及, 得白酒。步骤二、取罗汉果、葛根、陈皮、燕麦、菊花、桑葚、、甘草、银耳、山楂和苦瓜, 混合, 将混合物加水提取4次, 每次提取时间为2小时, 每次加水量为混合物体积的7倍, 过滤, 合并滤液, 浓缩至室温下相对密度为1.05 ~ 1.20, 得提取液; 步骤三、取甘蔗, 榨汁, 得甘蔗汁; 步骤四、取1/18质量的蒸熟粮食混合物, 冻干, 放入提取液中浸泡35分钟, 取出后再次冻干, 放入甘蔗汁中浸泡45分钟, 重复上述冻干、提取液浸泡、再次冻干及甘蔗汁浸泡操作4次, 得预处理蒸熟粮食混合物; 2) 向待发酵原料中经500 活化后粒径为400目的3A分子筛, 添加量为10g/100g, 然后在35 下采用功率300w, 频率40Hz的环形单频声波发射仪对发酵罐进行超声发酵7天, 且在超声发酵的同时向发酵罐中通入流速为7L/min的氧气, 然后将发酵温度调至到50 , 并去除环形单频声波发射仪, 加上高压脉冲电场, 高压脉冲电场的频率为3000Hz, 脉冲数为15, 电场强度为20Kv.cm-2, 继续在氧气流速为7L/min的状态下进行电场脉冲发酵12天, 待发酵结束后, 将发酵后的酒醅进行蒸馏, 将蒸馏出的白酒依次进行过滤陈酿、过滤及, 得白酒。进一步, 所述步骤(1)中冷热处理时使用由凹土制成的硬质棒体搅拌。搅拌加快有害物质的挥发, 加快陈化反应; 使用凹土制成的硬质棒体, 凹土具有吸附、除臭、去毒的作用, 可以除去酒中的各种残渣杂质, 使酒质纯净。进一步, 所述搅拌速度为5 ~ 10r/min。按照5 ~ 10r/min的速度搅拌, 既能达到搅拌效果, 又能使凹土棒限度地吸收杂质。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, 为了提高香醅质量, 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, 以此香醅, 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流程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流程酒糟块 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流程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流程是黄酒糟 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。然后把冷热处理的白酒经过超重力旋转技术处理，超重力旋转技术气相经气体进口管由切向引入转子外腔，在气体压力的作用下由转子外缘处进入填料。液体由液体进口管引入转子内腔，经喷头淋洒在转子内缘上。进入转子的液体受到转子内填料的作用，周向速度增加，所产生的离心力将其推向转子外缘。在此过程中，液体被填料分散、破碎形成极大的、不断更新的表面积，曲折的流道加剧了液体表面的更新。这样，在转子内部形成了极好的传质与反应条件。液体被转子抛到外壳汇集后经液体出口管离开超重机。气体自转子中心离开转子，由气体出口管引出，完成传质与反应过程。白酒经液体温度调控装置、