

散酒厂商定制-北京资讯-白酒代理

产品名称	散酒厂商定制-北京资讯-白酒代理
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

散酒厂商定制-北京资讯-白酒代理 新酿造的白酒，入口暴辣、刺激性强，具有以发酵过程中含硫蛋白等物质降解产生的易挥发硫化物、甲醇、游离氨与其它低沸点物质为主体的新酒邪杂味，常常需要自然存放数年，使酒体中低沸点物质挥发，以及酒体中各种反应逐渐达到平衡，以新酒味、增加陈酒感。这一过程称为陈化（也叫老熟或陈酿）。但在自然存放过程中必然要积压大量资金、增加设备投资，同时每年有2~3%的酒损，给企业造成巨大的经济损失，已成为各大酒厂亟待解决的重大技术难题。为此科技工作者进行了大量研究，早期对白酒陈化机理也提出了“缔合说”和“酯化说”等理论，并在此基础上建立了各种物理（光、磁、热、高压、静电催陈等）、化学（催化剂、臭氧化催陈）、生物法等人工催陈方法，这些方法不同程度的对白酒催陈有一定的作用，但物理方法，普遍存在“回生”现象；化学方法又普遍存在添加明令禁止的非发酵过程中产生的物质；而生物方法对高度酒，尤其是高度白酒实现陈化过程较为困难。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²，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。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；所述白酒酿造的辅料包括食用糖类，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70%；所述白酒中其酒精度大于等于50度。所述白酒经以下步骤制造而成：(步骤a)：材料准备，白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料，原料包括杨梅；辅料包括食用糖类；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。另外砂糖也可以采用其他食用糖来替代如采用冰糖、糖蜜、蜂蜜等，但比例关系可以根据糖的含量适当调整。步骤c：发酵，在发酵过程中，会有气体溢出，这时可以使气体从封闭容器的薄膜或封盖溢出如可以在封盖设置泄压阀等方式；发酵时间一般随存放环境温度而变化，如环境温度相对较低如在30 -33 之间时，一般发酵时间在15-18天，而如果环境温度在40 左右，发酵时间可能只需要12-14天；