

# 纯粮酒 52度白酒 白酒贴牌加工500件起 厂家直销

产品名称	纯粮酒 52度白酒 白酒贴牌加工500件起 厂家直销
公司名称	亳州市明煌酒业有限责任公司
价格	10.00/瓶
规格参数	白酒贴牌:白酒代加工 白酒定制:白酒加工 保健酒贴牌:养生酒代加工
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇经济开发区
联系电话	18156789168

## 产品详情

纯粮酒 52度白酒 白酒贴牌加工500件起 厂家直销 【专利说明】一种酿酒车间蒸粮排气装置技术领域[]本实用新型属于酿酒设备领域，具体涉及一种酿酒车间蒸粮排气装置。【背景技术】[]酿酒工艺中，首先把粮食粉碎进行蒸粮，蒸粮时及粮食出甑时会有大量水蒸气溢出，导致整个蒸粮车间水蒸气弥漫，影响视觉，给工作造成困难。目前大多是采用自然散气或者采取人工排蒸汽，不仅浪费人力、效率低，而且效果不好。一种配制浓香型白酒的方法【技术领域】[]本发明涉及一种配制浓香型白酒的方法，属于白酒加工技术领域。【背景技术】[]白酒的标准定义是：以粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而制成的蒸馏酒。按使用的曲分类可分为：大曲酒、小曲酒、麸曲酒。按发酵方法分类可分为：固态发酵白酒、液态发酵白酒。按白酒的香型分类可分为：浓香型白酒、酱香型白酒、清香型白酒、米香型白酒等。白酒为特有的一种蒸馏酒，是世界六大蒸馏酒之一，由淀粉或糖质原料制成酒醅或发酵后经蒸馏而得。优质白酒必须有适当的贮存期。酒度一般都在度以上，度以下为低度酒。白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是乙醇。经检测分析，白酒中除了大部分是乙醇和水外，还含有占总量%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于酒精，并形成不同的风格特点。白酒中所含的香味物质主要是醇类、酸类、脂类、酮类、芳香族化合物等物质。在微生物的作用下这些物质能实现彼此的相互转化。专利名称：白酒基酒的贮藏熟化方法技术领域：本发明涉及白酒，特别涉及一种白酒基酒的贮藏熟化方法。背景技术：传统白酒的生产除了独特的传统发酵酿制工艺决定其产品质量的本身以外，白酒的贮藏也是提高基础酒质量的一个不可缺少的重要环节。刚蒸馏出来的白酒(也叫基酒)，都爆辣、冲鼻等刺激性较大，必须经过多年贮藏醇化，使发酵和蒸馏过程中难以避免的异味物质在贮藏的过程中发生变化，即老熟，亦叫陈酿。陶坛是传统的贮酒容器，虽然容量较小，但透气性较好，有利于酒体在贮藏过程中的氧化还原作用，有效地增进酒体的醇香，易排出低沸点的杂质等优点。具体名单如下类别产品名称企业名称红军长征的胜利，也有茅台酒的一大功劳。”红军长征路过茅台镇第三，用本发明方法制作白酒，由于所用原料价格低，生产周期短，故成本低。用本发明方法生产出的白酒即使只以现有优质白酒价格的一半出售仍可获得可观的经济利益。因此，用本发明方法酿制合成白酒，既能满足人们对白酒的食用需要，又能为创造利润。下面举几个实施例来说明本发明的应用实施例一，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至°mL，加入白酒专用香精YI/-.%，加入陈化剂-.%，调味剂若干调和，其味同汾酒一样，比当年的汾酒更具陈年酒风味。是“燕鱼”。“燕鱼”就是鲛鱼，也叫蓝点鲛、马鲛鱼，是一种海鱼。白酒具有多种香型，其中果香型

清亮透明，窖香浓郁，纯正协调，余味悠长，其主要成分以乙酯为主体，窖香浓郁，香味协调。但是果香型白酒浓口味重，缺少甘甜感，往往一开瓶浓烈的香气扑面而来，缺少甘润绵软、余味爽净的感觉。同时，由于果香型白酒往往需要多次蒸馏才能增加其浓郁感，但经过多次蒸馏后，甲醛含量也会成倍地增加，世界卫生组织研究机构确认为I类致物，即对人类致癌证据充分，现有的果香型白酒多甲醛含量维持在mg/L左右，而目前我国尚未制定蒸馏酒中甲醛的限量标准。

民间有人说“酒是粮食转化物”“酒是粮食精”，这是有依据的。[]六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀后将澄清酒液吊包人工过滤，用液体错流膜微滤过滤机进行二次过滤；[]七、将过滤好的清酒放入锅内熬制，温度加热至 $^{\circ}\text{C}$ ，若酒精度偏高，熬制时间延长；[]八、熬制好的酒液冷却至 $^{\circ}\text{C}$ 时装瓶。[]所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。