

整箱装白酒 饮料酒水 白酒定制厂家 招商加盟

产品名称	整箱装白酒 饮料酒水 白酒定制厂家 招商加盟
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

整箱装白酒 饮料酒水 白酒定制厂家 招商加盟 一种米清酒的制作工艺的制作方法【技术领域】[]本发明属于酒制作技术领域，具体涉及一种米清酒的制作工艺。【背景技术】[]纯手工传统酿制，传统米清酒制作工艺具有以下缺点：保质期的短问题；原酒的沉淀；糖度不易控制；酒精度难控制；原汁原味不易保持的问题。【发明内容】[]为了克服上述现有技术的不足，本发明的目的是提供一种米清酒的制作工艺，具有工艺简单、易操控的特点。[]本发明提供了一种粮食酒的酿造工艺，其主要具有的有益效果为：本发明所制备的粮食酒，健康且口味好，酿造过程中用到蒸汽锅炉进行蒸馏，其干净卫生，减少劳动力，增大生产量，提高了出酒率，提高了酒质，酒味清香醇正，香甜可口。【具体实施方式】[]本发明实施例所述的一种粮食酒的酿造工艺，所述酿造工艺包括以下步骤：制曲：以大麦为原料，接种曲霉制得酒曲，酒曲出房后，在通风干燥条件下存储~天；黄水是窖内酒醅向下层渗漏的黄色淋浆水，它含有1~2%的残余淀粉，0.3~0.7%的残糖，4~5%(v/v)的酒精，以及醋酸、腐植质和酵母菌体的自溶物等。黄水较酸，酸度高达5度左右，而且还有一些经过驯化的己酸菌和白酒香味的前体物质，它是制造人工老窖的好材料，促进新窖老熟，提高酒质。一般工厂常把它集中后蒸得黄水酒，与酒尾一起回酒发酵。为了克服酿制白酒需大量耗费主粮及白酒酿制工艺复杂，酿制时间长的缺陷，本发明提供了一种新的酿制合成白酒的方法，用本发明方法酿制合成白酒，不仅能克服已有技术的缺陷，而且酿制合成的白酒口味更好，香气更浓。本发明的目的是通过如下技术方案实现的用白薯或废糖蜜(即榨糖后的废余料)，前者蒸煮冷却后加入曲，后者加入营养液及适量的硫酸进行发酵、制成酒精；将酒精稀释成°-加入白酒专用香精-加入白酒专用陈化剂-加入适量的调味剂和增香剂，调和后，变成为所需的各类白酒。在上述方案中使用的白酒专用香精是提取各种优质陈年白酒的香气在色谱仪上进行分析后，以酒精为载体人工合成的，其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类；上述方案中使用的白酒专用陈化剂是提取各种优质陈年白酒的呈味物质在色谱仪上进行分析后以酒精为载体人工合成的；上述方案中使用的调味剂可以是各种能食用的含糖、含酸的物质。当香精加入酒精中，香精中的脂就溶和在酒精中，使酒精产生优质陈年白酒的香气，而白酒专用陈化剂则能使酒精呈陈年白酒的风味，调味剂的作用在于使酿制合成的白酒口味更淳、更佳，增香剂的作用也是如此。专利名称：一种酿制合成白酒的方法技术领域：本发明属生物学领域，具体涉及一种酿制合成白酒的方法。白酒，是深受人们尤其是我国人民喜爱的酒类品种。白酒的大特点是酒精含量高，抗寒性强，香、味俱佳，但是生产白酒需要耗费大量的主粮(即可以被作为主要食用粮的粮食)，有资料表明，我国的白酒产量已超过年产万吨，按两斤粮食酿制一斤白酒计算，我国仅生产白酒的年耗费粮食在万吨，相当于我国亿人口的一个月口粮，这对一个缺粮的来说是何等

惊人的数字！因此，限制白酒生产，节约粮食被列为需高度重视急需解决的难题。近年来，人们曾多次尝试，企图从改变制酒粮食的质量着手，用劣等一些的粗粮来代替可供人们食用的主粮，从而达到既能生产出合格的白酒，以满足人民群众的需要，又能节约主粮的目的。遗憾的是，这些努力见；效甚微。另外，从现有的酿制白酒的工艺方法来看，传统的工艺方法通常是选用大麦、小麦、麸皮等原料制成曲，然后选用高粱等原料、粉碎蒸煮后加入曲入缸发酵，发酵后出缸蒸馏形成酒。其关键工艺是发酵，白酒的发酵时间，尤其是优质白酒的发酵时间一般都比较长，如汾酒需一个月左右，茅台酒则需要八次加曲、八次发酵、八次蒸馏，每次发酵一个月，出酒时间为-个月。酿制白酒，尤其是优质白酒的工艺比较复杂、操作要求严格、出酒率较低，稍有不慎，会影响白酒的质量，带来不必要的损失。不少醇、醛、酮、酸、酯类物质还是酒中的重要功能性物质。例如，白酒中的己酸、庚酸、辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸、硬脂酸、油酸、亚油酸乙酯、亚麻酸乙酯等具有胆固醇合成的功效。在化学上，醇、醛、酮、酸、酯相互之间也有紧密的关系。醇可以氧化成为醛、酮、酸，醇与醛作用能够生成缩醛，醇与酸酯化生成味有重要影响。可以找到。宴席的“宴”字还有另外一个写法，就是“𩇛”。汉语中，“醮”是请人吃酒饭，聚会在一起吃酒饭，酒席，宴会的意思。[]将实施例-中所述配比原料分别采用传统工艺和实施例四中所述工艺进行酿造，并对两种工艺流程中消耗的能量分别进行计算，其中，实施例-中所述配比原料采用本发明实施例四中所述工艺进行酿造，其能量消耗相比传统工艺分别降低了%、%和%。[]后说明的是，以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围，其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。用本发明方法酿制合成白酒与用传统工艺生产白酒相比较，本发明方法具有如下突出优点，本发明方法酿制合成白酒所需基本原料是食用酒精，而一般生产食用酒精的原料是白薯和废糖蜜，而用传统工艺酿制白酒，尤其是优质白酒，需要耗费高粱、大麦、玉米，如生产公斤茅台酒，需耗费公斤高粱大麦。可见，用本发明方法酿制合成白酒，可以用低等粗粮来代替较好的主粮，用废糖蜜来代替粮食，从而大大节约粮食。从某种意义上说，解决了急需解决的一方面粮食不够需进口，另一方面生产白酒又耗粮过多的难题。