

# 青春小酒 白酒定制合同 汉中好喝

产品名称	青春小酒 白酒定制合同 汉中好喝
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

青春小酒 白酒定制合同 汉中好喝 第六步分别量取二段酒、三段酒、四段酒，按照质量百分比进行配比，其百分比为二段酒%-三段酒%-四段酒-%；第七步配比均匀后，装入酒坛，得到原度酒。有益效果本发明工艺简单，操作方便。具体实施例方式为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。实施例I 专利名称：一种酿制合成白酒的方法 技术领域：本发明属生学领域，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(即可以被人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。民族外，古往今来，各地、各民族的酒礼干差万别，既难全部弄清，本发明的具体结构由以下的实施例及其附图给出。图是本发明的结构示意图。图兼作摘要附图。图中、锅体、、贮气罐、、压缩机、、密封盖、、蒸汽进管、、排气管、、加压气管、、压力表、、基座、、进凉水管、、排污口、、仪表箱。具体实施例方式以下通过实施例，对本发明进行更为详细的说明。该白酒酿造蒸粮锅包括：锅体、贮气罐、压缩机、密封盖(a)、(b)、蒸汽进管()、排气管()、加压气管()、压力表(a)、(b)、基座(a)、(b)、(c)、进凉水管 阵列肉眼可见颜色变化表、用SPSS处理差谱RGB值进行表征，以证明本发明的准确性。()检测基酒，参见图，将基酒反应的差谱RGB用SPSS中的PCA、HCA分析(HCA中运用欧氏距离方程)可得。图中，A是主成份累积图，可发现前三种主成份对结果起着.%的作用(软件直接给出)；B是对四种基酒和空白样的主成份分析图；C利用切比雪夫公式做四种基酒的聚类分析。BC图中能看出种基酒和空白样能被完全分开。后利用留一法进行分析发现结果全部正确。具体实施例方式基酒料分生料发酵和熟料发酵两种，生料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒料，粉碎好的玉米加入缸，加水公斤，再加

酒曲子.公斤，搅匀进行发酵，用塑料布将缸密封，入缸后小时进行打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室内温度 至 之间。熟料发酵过程是把公斤玉米粉碎成.至.毫米颗粒，把粉碎好的玉米喷水加湿，同时锅内放水加热，放好蒸莲，锅内水热气上来时，把潮湿的玉米料先洒一层约厘米，等热气再上来时，再洒放一层玉米料，按以上程序一层一层洒放完玉米料，盖上盖加热分钟后，把蒸熟玉米料出锅，降温后放入缸中，加公斤水搅匀，把酒曲子.公斤直接放入缸进行发酵，用塑料布把缸密封，入缸后小时进行次打耙，小时后再打耙一次，发酵至天，室温 至 之间。

在北京举办了届全国评酒会。当时汇集了全国103种酒，包括白 ()将新鲜白茶依次进行杀青、初揉、渥堆、复鞣、干燥，然后用超临界CO流体萃取技术萃取，再经分子蒸馏器浓缩，得浸出液；()将所述浸出液和所述酒醅混合，再加入纤维素酶、糖化酶和茶水，进行发酵，控制发酵温度为- ，至酒精度达到%以上时，打入贮存工序；()贮存温度控制为- ，贮存时间为天；