

整箱装白酒 酱香型白酒 白酒定制合同 供应商

产品名称	整箱装白酒 酱香型白酒 白酒定制合同 供应商
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 酱香型白酒 白酒定制合同 供应商 本发明的积极有益效果：本发明纯粮酿造果香型白酒是在保留果香型白酒窖香浓郁，余味悠长特点的同时，为果香型白酒增加甘润绵软、余味爽净的感觉，使得果香型白酒口感更加丰富，受到更多消费者欢迎；同时改善制作工艺，降低酒中甲醛总含量的果香型白酒酿造方法。具体实施方式实施例一种纯粮酿造果香型白酒，它是由如下重量份的原料制成：绿豆、薏仁米、马铃薯、高粱、小麦、米、小米、糯米、红小豆、黄米、黑米、白芸豆、花腰豆、花生、黑豆、黑芝麻、荞麦、黄豆和玉米。障法》明确规定，每年农历九月初九为的老年节。在汉语中“九”醇、醛、酮、酸、酯是构成酒类风味的重要物质。例如乙醇，俗称酒精，这是所有酒中必有的，也是区别软饮料与含酒精饮料的标志性物质；

醇，具有清甜的玫瑰样花香，在很多酒中都有发现；白酒的主要风味物质。

届全国评酒会。为搞好这次评酒工作，各省、自治区、直辖市根据轻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。权利要求.以白面(玉米、大米、小米、小麦、高粱等从面粉至米粒)和粉碎后的玉米秸秆混合物为原材料。以放在地面之上的无色透明塑料袋或白色塑料桶为发酵窖，发酵窖也可架空放置。用棉被控温。全文摘要该发明革新传统白酒酿造技术，以白面(小麦面粉)，粉碎后的玉米秸秆，白酒催化剂为原辅料，以放在地面之上塑料袋为发酵窖，投料到扔糟仅 - 天，三伏天，三九天正常生产，不产黄水，接酒不必截头去尾，酒头高%(V/V)，头遍、二遍酒质无明显差别，出酒率以%(V/V)计% - %，特优酒率%。原浆酒特点不经任何机械设备处理；不经任何调香、调味处理；乙酯、乳酯比例协调；不含、杂醇油；不必贮存；无色晶亮，口感香甜、绵软，无刺激、回味悠长，不上头，不口干，身体舒适，醒酒特别快，并且有营养。酿酒副产物酒糟，是极优质的牲畜饲料。

该发明与现有白酒技术比，省去了高温润糝，培菌糖化等工序，节省水、电、燃料、时间、劳动力的投入，提高酒质、出酒率。【专利摘要】一种米清酒的制作工艺，包括以下步骤：一、将软黄米或糯米用清水淘洗干净，并浸泡-小时至浸泡透彻；二、将浸泡好的软黄米用蒸锅蒸熟，以刚熟不烂为准；三、将蒸熟的软黄米凉置至- 拌入酒曲；四、将拌入酒曲的软黄米料放入发酵缸内，放料前发酵缸内洒入纯粮白酒；五、发酵密封三天后，每隔三天搅拌一次，若酒精度偏高发酵时间缩短，若糖度偏高发酵时间延长，以酒精度不超度、糖度不超度，发酵-天；六、发酵完成后将料液放入沉淀缸自然沉淀，沉淀-天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- ；八、熬制好的酒液冷却至- 时装瓶；具有工艺简单、易操控的特点。

正是白酒金三角地区。白酒金三角地区由四川省的泸州市、