

纯粮酒 白酒基酒 白酒贴牌加工合同 厂家直销

产品名称	纯粮酒 白酒基酒 白酒贴牌加工合同 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 白酒基酒 白酒贴牌加工合同 厂家直销 实施例二，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 $^{\circ}\text{mL}$ ，加 Yl/ 白酒专用香精 $.-\%$ ，增香剂 $.-\%$ 调和，其味如同郎酒。实施例三，取用白薯或废糖蜜酿制的食用酒精稀释至 $^{\circ}\text{mL}$ ，加入白酒专用香精 $\text{Yl/}.-\%$ ，加入陈化剂 $.-\%$ ，加入柠檬酸 $-\text{mL}$ 后调和，其味同双沟大曲。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 $^{\circ}$ -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。

度大曲浓香)、江苏洋河大曲(低度大曲浓香)、天津津酒(低度、 \times 阵列的构建：本阵列有个反应位点(图)，取 mL 高锰酸钾溶液， mL 溴酚蓝溶液， mL 混有氢氧化钠的红溶液，分别加到孔培养皿的个孔点上构成阵列；、检测及判断方法：在阵列的个位点上分别滴加 mL 待测酒进行检测；选择去离子水作为空白样；通过肉眼观察阵列的个位点颜色变化，判断白酒的类型；具体判断方法为：进一步的，所述茶叶在矿泉水中的添加量为 $-\text{g/L}$ 。进一步的，采用微滤膜进行过滤。进一步的，所述发酵酶菌选自纤维素酶、糖化酶、醋酸杆菌中的至少一种。本发明的有益效果为：本发明上述实施例的茶香型白酒的生产工艺通过分型发酵和混合蒸馏的方式制得了一种独特风格的茶香型白酒，该酒将白酒与茶叶中的微量元素有机结合，具有独特的茶香风格，并且含有丰富的茶多酚、酸等物质，具有较高的健康营养价值，对增加、预防都有较好的作用。本发明制得的茶香型白酒酒体微黄清澈透明、无沉淀，茶香与醇香协调，茶香馥郁，口感绵柔香醇，饮后怡畅舒心。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。()将所述浸出液和所述酒醅混合，再加入糖化酶、醋酸杆菌和茶水，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；()依次进行蒸馏摘酒，老熟勾兑，得到产品。经检测，上述茶香型白酒的理化指标如下：酒度：%VOL，总酸：.g/L，总糖：% ，茶多酚：.g/L，蛋白质：.g/L。

改变了红军长征初期的被动局面，为长征取得胜利奠定了基础。