

# 芝麻香型白酒 白酒贴牌加工合同 葫芦岛贴牌经销商

产品名称	芝麻香型白酒 白酒贴牌加工合同 葫芦岛贴牌经销商
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

芝麻香型白酒 白酒贴牌加工合同 葫芦岛贴牌经销商

作者2015年10月在延安干部学院学习时所写的《延安抒怀》

春节是的新年，是家家团圆的日子，年夜饭都是很有讲究的。原料要先进行粉碎。目的是使颗粒淀粉暴露出来，增加原料表面积，有利于淀粉颗粒的吸水膨胀和蒸煮糊化，糖化时增加与酶的接触，为糖化发酵创造良好的条件。但原料粉碎要适中，粉碎过粗，蒸煮糊化不易透彻，影响出酒；原料粉碎过细，酒醅容易发腻或起疙瘩，蒸馏时容易压汽，必然会加大填充料用量，影响酒的质量。由于浓香型酒采用续渣法工艺，原料要经过多次发酵，所以不必粉碎过细，仅要求每粒高粱破碎成4~6瓣即可，一般能通过40目的筛孔，其中粗粉占50%左右。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，投料到扔糟仅一天，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。是只有皇帝或者才能享用的。

起了赵匡胤的高度警觉，他也反思了唐末以来藩镇权利太重，君弱臣强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。

也与“酒酒”同音。演的电影《红高粱》插曲《酒神曲》的句歌词。现在，一些白酒