

纯粮酒 湖北 白酒贴牌厂家 厂家直销

产品名称	纯粮酒 湖北 白酒贴牌厂家 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 湖北 白酒贴牌厂家 厂家直销 白酒具有多种香型，其中果香型清亮透明，窖香浓郁，纯正协调，余味悠长，其主要成分以乙酯为主体，窖香浓郁，香味协调。但是果香型白酒浓口味重，缺少甘甜感，往往一开瓶浓烈的香气扑面而来，缺少甘润绵软、余味爽净的感觉。同时，由于果香型白酒往往需要多次蒸馏才能增加其浓郁感，但经过多次蒸馏后，甲醛含量也会成倍地增加，年甲醛被症研究机构确认为I类致物，即对人类致证据充分，现有的果香型白酒多甲醛含量维持在.mg/L左右，而目前我国尚未制定蒸馏酒中甲醛的限量标准。汉字的“酿”字把酒的来龙去脉、酒与米和粮的关系表达得明明[]八、熬制好的酒液冷却至_°C时装瓶；[]所述的酒曲用玉米芽、小麦芽按照：的比例混合成自制酒曲。[]本发明的有益效果是：[]采用本发明的制作工艺，糖度和酒精度可自如控制，能很好的保持原汁原味，同时能够延长保质期。【具体实施方式】[]下面结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。

四渡赤水河，美酒传佳话。仁怀赤水畔，茅台酒飘香。泸州二郎镇，【专利摘要】本发明公开了一种配制浓香型白酒的方法，原料为基础酒，以及.~.g/l的酸类、.~.g/l的酯类，.~.g/l的醇类，.~.g/l的醛类；将基础酒用食品级容器盛放，将酸类、酯类、醇类、醛类按比例并严控理化及卫生指标进行配制，存储过滤，分装得成品。本发明的配制工艺成本低，口感清爽利口、自然协调，香不艳不爆不浮不腻，口感纯正醇柔适口无邪杂味，无添加任何违禁成分，饮后舒适不口干不上头。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。予了国家优质食品银质奖。()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。