

纯粮散装白酒 山东 白酒定制酒报价 厂家直销

产品名称	纯粮散装白酒 山东 白酒定制酒报价 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

纯粮散装白酒 山东 白酒定制酒报价 厂家直销 []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。根据上述的纯粮酿造果香型白酒的制备方法，它包括以下步骤：（）分别将原料绿豆、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、黄豆和玉米洗净，晾干，粉碎；然后按照配比混合均匀得到混合料；（）将步骤（）得到的混合料蒸煮分钟得熟料；（）将酒曲、熟料和活化水按照质量比：：混合后，在 $_{}$ °的温度下，进行发酵，发酵时间为~个月，当发酵液中的悬浮物下沉，产生气体量很少时，发酵完成；将完成发酵的发酵液装甑蒸馏，得到产品。本发明涉及一种比色传感器能够检测种泸州老窖基酒的方法，还可以检测区分九种不同香型白酒的方法。背景技术：白酒是集发酵、蒸馏，勾兑于一体的复杂技术，具有无明显特征不易识别的性质，大大增加了白酒检验的难度。物理化学分析虽然能对白酒进行客观检测，但是也有其局限性。物理化学分析法是利用物理、化学仪器对白酒成分进行定性定量的分析，利用气相色谱法、GC-MS法和固相微萃取法对微量成分进行分析，此法将本身成分进行分割忽视它们之间的相互关系，不能对白酒做宏观综合的整体评价分组成。相对而言，可视化传感阵列由多种非选择材料构成，可以广谱响应构成分析物的图谱，可达到对复杂体系整体识别的目的。

华人民共和国成立时，国家经济千疮百孔，各行各业百废待兴。为振 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。本实施例的制备方法与实施例相同。以上所述，仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，可轻易想到变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应以所述权利要求的保护范围为准。本发明涉及一种比色传感器能够检测种泸州老窖基酒的方法，还可以检测区分九种不同香型白酒的方法。背景技术：白酒是集发酵、蒸馏，勾兑于一体的复杂技术，具有无明显特征不易识别的性质，大大增加了白酒检验的难度。物理化学分析虽然能对白酒进行客观检测，但是也有其局限性。物理化学分析法是利用物理、化学仪器对白酒成分进行定性定量的分析，利用气相色谱法、GC-MS法和固相微萃取法对微量成分进行分析，此法将本身成分进行分割忽视它们之间的相互关系，不能对白酒做宏观综合的整体评价分组成。相对而言，可视化传感阵列由多种非选择材料构成，可以广谱响应构成分析物的图谱，可达到对复杂体系整体识别的目的。根据上

述的纯粮酿造果香型白酒的制备方法，它包括以下步骤：（）分别将原料绿豆、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、黄豆和玉米洗净，晾干，粉碎；然后按照配比混合均匀得到混合料；（）将步骤（）得到的混合料蒸煮分钟得熟料；（）将酒曲、熟料和活化水按照质量比：：混合后，在°的温度下，进行发酵，发酵时间为~个月，当发酵液中的悬浮物下沉，产生气体量很少时，发酵完成；将完成发酵的发酵液装甑蒸馏，得到产品。进行一次复评考核。