

原浆厂商电话 北京白酒代理 北京资讯

产品名称	原浆厂商电话 北京白酒代理 北京资讯
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	白酒贴牌:纯粮酒 白酒定制:原酒 养生酒贴牌:基酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

产品详情

原浆厂商电话 北京白酒代理 北京资讯 人爱喝酒，尤其喜爱白酒。喜怒哀乐可以喝酒，生老病死也要喝酒，上到大事，下到百姓家常，酒已然成为了人的感情寄托，无可替代。“三高症”是指、高血糖和高血脂症，是现代社会所派生出来的“富贵病”，它们可能单独存在，也可能相互关联，严重威胁人们健康。如果能够在小酌怡情的同时，又从白酒中获得降三高的作用，必将使得白酒具有更加广阔的市场。进一步，所述氧化性气体为臭氧。由于臭氧具有较强的氧化能力和较大的能量，可促进乙醇分子和水分子的缔合作用，增强极性分子间的亲和力；同时臭氧可增强各类分子的活化能力，提高分子间有效碰撞的几率，加速氧化、缔合、酯化等反应的发生；此外，臭氧还可加速低沸点物质的挥发，从而起到加速陈化的作用。具体实施方式下面通过具体实施方式进一步详细的说明：本发明一种白酒配制工艺，使用一种配制装置，如图1所示，该装置包括安装在机架1上的调酒箱3，调酒箱3上安装有高压气泵31，高压气泵31与调酒箱3之间连接有气管，气管上安装有阀门32；调酒箱3上方安装有原料盘2，原料盘2和调酒箱3之间连接有转轴23，转轴23连接有电机22，原料盘2上焊接有限位圈，限位圈内放置有四个原料罐21，原料罐21上连接有上盖，原料罐21与调酒箱3之间连通有引料管4，引料管4下部插入调酒箱3内，插入调酒箱3内的引料管4上开有开口41，引料管4内滑动连接有活塞杆42，活塞杆42中部开有第二开口43，第二开口43的尺寸大于开口41的尺寸，第二开口43上部的活塞杆42为中空，活塞杆42底部焊接有滚珠；3.根据权利要求书1所述可以是将黄酒酒糟或含该成份的原料进行液态法制作白酒工艺中不添加原粮和(或)青钠，但可以在该工艺中添加食品加工允许添加的素物质。4.根据权利要求书1所述可以是以黄酒酒糟或含有该成份的原料进行浸蒸法、串香法工艺中不添加原粮和(或)原粮加工而成的物质。5.根据权利要求书1、2、3、4可以是将上述工艺作为一个整体工艺使用或其中两个工艺作为一个工艺联合使用或其中一个工艺单独使用；黄酒酒糟可以是蒸过前的生糟和蒸过后的熟糟。本发明所提供的机结构与方法，有效地促进了酒体中各微量成分在自然陈酿过程中的转化行为。整个催陈过程，不添加任何非发酵过程中产生的物质，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年以上的白酒。总之，本发明白酒催陈的整个过程，不改变任何香型纯粮酿造白酒的风格、特征，且成本低、操作简便，适宜各种香型白酒、不同规模的工业化生产。处理后的白酒色、香、味相当于自然陈酿两年或更长时间的白酒。具体实施方式下面通过对实施例的描述，作进一步详细的说明，以帮助本领域技术人员对本发明的发明构思、技术方案有更完整、准确和深入的理解。实施例1一种降低白酒中杂醇油的工艺方法，包括如下步骤：1)将新鲜生产白酒的原料小麦、玉米、大米按照1：1：1的比例混合清洗干净后，进行粉碎成粒径100目的颗粒，然后加水至原料的9倍

进行浸泡4h，除去浸泡液，将混料采用170℃的蒸汽进行初蒸45min，向初蒸后的混料冷却至100℃后，在压力罐中进行焖粮，焖粮的压力为8Mpa，焖30min，在焖粮的过程中，每间隔10min，进放气3s，焖粮结束后，将混料进行摊平冷却，摊平的过程中保证原料的均匀分散，不能出粘连和团聚，冷却至室温后，向混料中拌入糖化酶和干酵母，制的待发酵原料；其中，糖化酶的加入量为混料的800u/g，干酵母的添加量为混料的0.8‰；