

# 白酒贴牌成本安徽天酿酒业

产品名称	白酒贴牌成本安徽天酿酒业
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/1
规格参数	白酒定制:养生酒贴牌 白酒贴牌:人参酒定制 白酒代加工:人参酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇古井大道99-2号
联系电话	18956811105

## 产品详情

白酒贴牌成本安徽天酿酒业 白酒灌装时应注意的问题 众所周知,瓶装白酒在较低气温下放置一段时间,容易产生混浊、沉淀等现象,直接影响到白酒的感官质量和企业的经济效益.现就白酒灌装时应注意的问题简述如下. 一、混浊、沉淀的原因 1.白色沉淀 主要是因为白酒加浆调度的用水硬度过高,将钙镁等离子带入酒中,致使在乙醇中的溶解度下降而逐渐析出,生成钙镁的盐类白色沉淀. 2.乳白色絮状沉淀 主要出现在气温较低的冬季.脂肪酸及其霉类等大分子物质含量较高的白酒,在酒精度较低,温度降至0 左右时,会出现失光、混浊现象,温度继续下降或经一段时间存放,便产生絮状沉淀,当气温回升时,此现象随之消失. 3.其他沉淀 当酒中溶进较多的铁离子,储存时二价铁离子氧化为三价铁离子,生成棕黄色沉淀,酒中若经常接触铜器,会溶进铜离子而产生浅蓝色沉淀. 二、灌装时须注意的问题 1.调度加浆对水质的要求 灌装的白酒若需加浆调度时,为了避免产生沉淀,应用软水,不要用未处理过的硬水. 2.用固体酒尾降度要注意的问题 固体酒尾不仅含有一定量的酒精分子,而且还含有丰富的香味物质.采用酒尾降度是提高普通白酒质量的一种有效方法,但由于其中含有的脂肪乙脂含量较高,容易使所配制的白酒在低温时产生失光、混浊、沉淀等现象,所以,冬季在用酒尾降度时一定要酌情处理,对于高、中档白酒不易用酒尾降度,易采用高度摘酒降度,加浆的方法. 3.固体白酒生产时要严格分段摘酒 蒸馏白酒时要注意掐头去尾,不能将酒尾拉的过长,要保持一定的入库度数,否则,不仅会使白酒杂味大,而且也会使白酒产生混浊、沉淀. 4.白酒储存或灌装时,要尽量避免与铜质、铁质等接触,储酒的容器较好用陶器或不锈钢罐,酒泵用不锈钢的流酒管道,较好用脚管或不锈钢管,以防止白酒溶进铜铁离子而产生变色或沉淀,影响白酒的感官质量. 三、补救措施 1.如果既无软水资源又无水质处理设备,加浆用水量又比较大,可选用经过滤后较清洁的水,所配制的白酒经过一段时间的存放,待沉淀物全部沉积到容器底部,取上清液过滤,即可灌装. 2.入库度数较低的白酒,冬季灌装易产生混浊沉淀,可用淀粉吸附法解决.在白酒中加入2%的玉米淀粉,搅拌均匀,静置24小时后,过滤即可灌装 白酒发黄一定是老酒吗,陈年白酒都会颜色发黄吗? 老酒是指存放时间较长的酒,经过时间的沉淀老酒中的杂质会减少,会减少对身体的伤害,因此老酒已经成为很多人心中的品质之选,今天我们就来聊一聊一个关于老酒的话题,那就是白酒发黄一定是老酒吗 []实现本发明的技术方案是:一种猕猴桃酒,其特征在于它是按如下步骤制成的:(挑选成熟的猕猴桃去皮,用刀切成块,然后将其放置在广口的容器中,加入白糖,搅拌均匀,备用; (发酵结束后,从发酵罐底阀门放出原酒,经离心机过滤除渣,低温灌装 用于配好的材料发酵存放的容器可以采用缸等容器,也可以采用发酵池 苦荞能、降血糖、降,改善微循环等作用,又称“三降”食品 技术实现要素:针对现有设备能耗大,蒸

馏效率低下，效果差的问题，本发明提出一种节能的白酒酿造设备 本发明采用地下酒窖藏酒，环境安静，地下完全避光，有利于酒的醇化、沉淀；选用土质硬实的土壤作为酒窖地址，不易松垮，且冬暖夏凉，为酒醇化创造了适宜的条件；通道倾斜-°，容易使水排出更，保证窖池的湿度 配料时，原料与辅料离容器的顶部或封盖之间保持一定距离，原料与辅料的顶部与容器的顶部之间的高度(h)与容器的高度(h)之间的比例在%-之间或者使容器除砂糖与杨梅以外的空间即不放置发酵料的空间占据容器的容量的比例在%-之间；或者配料时原料与辅料离发酵池顶部保持一定距离