

# 简装白酒贴牌白酒厂家招商方式 厂家联系方式

产品名称	简装白酒贴牌白酒厂家招商方式 厂家联系方式
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

### 简装白酒贴牌白酒厂家招商方式 厂家联系方式

兼香型)、四川二峨大曲酒(大曲浓香)、安徽口子酒(大曲浓 该所述蒸粮锅为热水循环及封闭加压式蒸粮锅。该所述蒸粮锅在蒸粮的过程中采用加压蒸粮。在使用蒸粮锅蒸粮作业时,需遵守以下要求一、粮食蒸煮时的主要技术参数 每次蒸煮量Kg; 蒸煮时间=0min; 蒸汽压力 .lkgf/cm; 水分%左右。二、操作步骤、打开粮食输送机,将称量好的粮食倒进粮食输送机,输送到预定泡粮池。、打开空气压缩机,加压至储气罐压强.MPa以上。、将浸泡好的原料均匀分装到蒸粮筐里,推进蒸粮锅。、关闭锅盖,打开储气罐阀门,将密封垫圈充满空气。、开启蒸粮锅电源,检查蓄水池水位(水位要高于进水口),打开进水泵,待液位管液位到达预定高度,关闭进水阀。、打开循环泵,开启“杀菌”开关(即打开蒸汽),如果噪音过大,可以打开消声器。、待锅内温度达到温度,保持一段时间进行初蒸闷水。(这一过程要注意压力控制,一般控制在.MPa以下)、初蒸闷水结束后,关闭循环泵,然后进行关汽、排水,排水过程中,排水阀门不要开的过大。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。发明人用此方法已合成各种不同的白酒,凡尝之品酒及爱好者,无不赞不绝口。权利要求.一种酿制合成白酒的方法,采

用食用酒精为主要原料，其特征在于把酒精稀释至 $^{\circ}$ 。--加入白酒专用香精--加入白酒专用陈化剂--加入白酒增香剂--加入调味剂调和而成。根据权利要求所述的方法中使用的香精，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，其主要成份是各种有机酸与醇在发酵过程中生成的酯类。香精在酒中的含量为.-%兼香型)、四川二峨大曲酒(大曲浓香)、安徽口子酒(大曲浓并且都报送产品小传。经过层层认真遴选，全国27个省、自治区、直