

# 原浆白酒古井镇白酒厂碎米求购 贴牌定制

产品名称	原浆白酒古井镇白酒厂碎米求购 贴牌定制
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

原浆白酒古井镇白酒厂碎米求购 贴牌定制 1963年10月，由轻工业部食品工业局主持，在北京举办了第二个。此次评酒会首次分香型、分酒度、分原料品种、分糖化剂进行 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。

尽管说“酒是粮食精”，但白酒绝不是酒精的水溶液。目前在白酒 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 $^{\circ}$ -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。(j0)酱”为主；唐宋时期，随着茶马互市的繁荣，宜宾酿酒工