

三门峡白酒贴牌定制资讯

产品名称	三门峡白酒贴牌定制资讯
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

三门峡白酒贴牌定制资讯

传统认为白酒有通脉、助药力、增进食欲、消除疲劳、陶冶情操，使人轻快并有御寒提神的功能 白酒的大特点是酒精含量高，抗寒性强，香、味俱佳，但是生产白酒需要耗费大量的主粮(即可以被人作为主要食用粮的粮食)，有资料表明，我国的白酒产量已超过年产万吨，按两斤粮食酿制一斤白酒计算，我国仅生产白酒的年耗费粮食在万吨，相当于我国亿人口的一个月口粮，这对一个缺粮的来说是何等惊人的数字！因此，限制白酒生产，节约粮食被列为需高度重视急需解决的难题 背景技术：白酒主要作为能量的补充，饮用白酒后，产生大量能量，使循环系统发生效应，适当饮酒，可有利于睡眠，刺激胃液分泌和唾液分泌，起着健胃作用，白酒有通风、散寒、舒筋、等，适当饮用白酒能刺激食欲，促进消化液的分泌和血液循环，有利于对有益物质的吸收和代谢，促进身体健康，在白酒的酿造过程中粮食搬入糟醅一同上甑，进行蒸馏过程，其中粮食在蒸馏过程中受热进行糊化作用，在出甑后赋予糟醅粘柔感和肉实感，因此酿造粮食在蒸馏过程中，首先参与了蒸馏取酒过程，粮食中的许多香味成分被蒸馏到酒中，成为酒体中重要香味成分之一，其次参与了蒸馏糊化过程，粮食吸收蒸汽热量进行糊化，为微生物发酵奠定基础 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 根据权利要求所述的方法中使用的陈化剂，是提取各种优质陈年白酒的呈味物质在色谱仪上分析后以酒精为载体合成，其在酒中的含量为.-%.根据权利要求所述方法中使用的调味剂，可以是各种能食用的含糖，含酸物质 人工老熟处理由于醇化时间较短，水和酒分子混合均匀程度不理想以及有害物质的转化有限，酒的品质一般较差；陆地储藏一般方法是把生产出的白酒存放于储存室内，让其自然醇化，然而醇化时，窖池内会有黄浆水流出，不容易风干，不能保证白酒在干燥的地方醇化，从而影响了白酒的醇度和口感 工艺：以大米、高粱为原料，以小曲为糖化发酵剂，经半固发酵而成