

# 精表盒-配制酒

产品名称	精表盒-配制酒
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	贴牌定制:代加工 贴牌定制:贴牌加工 加工贴牌:贴牌生产
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

精表盒-配制酒 实例将50毫升欲熟化的清香型白酒放入耐压反应釜中，密闭，加热至 $125 \pm 3$ ，压力为 $5 \pm 1$ 公斤/厘米<sup>2</sup>，保持30分钟。冷却至室温，打开耐压反应釜即得产品。气相色谱分析为了简便、快速地用仪器分析方法考察白酒中某些组分的变化情况，发明人提出用气相色谱法中的相对峰高比法，即以单位内标物峰高所相当的被检测物质的峰高值进行比较。本发明涉及生物工程技术领域，具体为一种高度酒的自动化蒸馏方法。背景技术：现有的酒加工步骤为：一、浸泡：将高粱送进泡水池，加水浸泡小时。二、蒸煮：浸泡后之高梁，用锅炉蒸煮。三、冷却：酒醅蒸煮完毕，用输送带送入冷饭机，输送途中加进谷壳，使酒醅不致太黏稠而加速冷却。四、拌曲：将冷却后之掺有谷壳的高梁饭，送进拌曲机，加入颗粒状曲粉，用拌曲机使酒醅与曲粉均匀混合后，倒入发酵池。食用糖类可以是砂糖、冰糖等，也可以是蜂糖如蜂蜜等。步骤b：配料。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。在使用缸等容器容，如图所示，将容器清洗干净，并可以在容器底部先放一层砂糖(图中只是示意性质)，然后放入一层杨梅，然后可以用工具按压使两者接触良好；然后再放一层砂糖，依次存放，并使后一层为砂糖，使容器内的杨梅与砂糖的比例在：-之间；另外也可以对配料完成后的砂糖与杨梅按压，使两者之间的空气尽量排出；并将容器的内部与外部大致隔绝，如可以采用塑料薄膜封闭容器的开口，或者采用封盖盖住容器等等；并让砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h，使存放的砂糖与杨梅占据容器的容量、或高度大致在%-之间；换一种说法，配料时，砂糖与杨梅离容器的顶部或封盖之间保持一定距离h，砂糖与杨梅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。用于发酵存放的地方采用发酵池时，也是类似的，同样是使两者一层一层叠放置并进行按压以排出空气。根据权利要求所述的浓香型白酒摘取酒尾的方法，其特征在于，所述c步骤中的流酒温度为摄氏度。根据权利要求所述的浓香型白酒摘取酒尾的方法，其特征在于，所述d步骤中的流酒温度为摄氏度。根据权利要求所述的浓香型白酒摘取酒尾的方法，其特征在于，所述a、b步骤中的流酒温度为观摄氏度。专利名称：一种浓香型白酒摘取酒尾的方法技术领域：本发明属于酿酒技术领域，具体涉及浓香型白酒摘取酒尾的方法。背景技术：现在的浓香型白酒生产过程中，摘除醛味为酒头，至酒花消失为酒身，然后摘取至酒精度为为酒尾。酒尾以往视为酿酒生产中废弃产物，一般采用回底锅蒸馏等方式，提取酒尾其中的乙醇成分和部分香味物质，但蒸馏过程会损失其他-%的香味物质。回底锅蒸馏后，底锅水化学耗氧量(COD)与生物耗氧量(BOD)含量大大增加，对后期污水处理与环境带来巨大压力。酒尾含有大量有机物，直接排放，也会造成后期污水处理与环境的巨大压力。D. 二次进料：关闭阀门，启动驱动机构，

使得原料盘、原料罐和调酒箱整体转动，将剩余的原料注入到调酒箱内；E. 二次混料：关闭驱动机构，开启阀门，启动高压气泵，高压气泵往调酒箱中注入气体再次混合，得成品。本发明的工作原理为：A. 添加原料：将多种原料分别倒入不同的原料罐内，准备配制；B. 初次加料：驱动机构带动原料罐、原料盘和调酒箱一同转动，活塞杆在凸轮轨道上滑动，初始时，开口被活塞杆挡住，原料罐内的原料不能流入到调酒箱内；活塞杆从凸轮轨道滑到第二凸轮轨道上，活塞杆在引料管中向上滑动，活塞杆上的第二开口向上滑动并完全与开口对齐，