

# 白酒代加工 散酒 呼伦贝尔资讯

产品名称	白酒代加工 散酒 呼伦贝尔资讯
公司名称	亳州市天下缘酒业有限公司
价格	888.00/箱
规格参数	白酒贴牌:纯粮酒 白酒定制:原酒 养生酒贴牌:基酒
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇减王路18号
联系电话	15385229899

## 产品详情

白酒代加工 散酒 呼伦贝尔资讯 : : l : l。 []优选的,所述正 : 正丁醇 : 仲丁醇 : 异丁醇 : 异戊醇 = : : : : []更进一步的,所述乙醛 : 乙缩醛 = : :。 []优选的,所述乙醛 : 乙缩醛 = : :。 []本发明的有益技术效果是 : 配制工艺成本低,口感清爽利口、自然协调,香不艳不爆不浮不腻,口感纯正醇柔适口无邪杂味,无添加任何违禁成分,饮后舒适不口干不上头。近年来白酒定制白酒OEM趋势越来越明显,对产品专业化分配,对资源充分整合,做好白酒定制。提高白酒生产效率,我们负责生产,你们负责市场运营,抓住好白酒发展机会,每一次都是机会,做好白酒定制。安徽古家百年酒业酿酒大典马上开始,做桃花春曲,做好白酒定制。是我们的追求和使命,做好产品。把握好市场动态。会员体系适合做白酒定制。近年来研究证明,白酒陈化行为主要是“挥发、氧化、缔合及储存容器表面活性中心参与等综合作用”的结果。专利CN101250474A提出在填充陶瓷填料的超重力旋转床中使酒液多级雾化,并与氧化性气体错流,实现了气(氧化性气体)、液(新产酒)、固(陶瓷填料)微观混合,传质的过程,有效促进了白酒陈化行为的发生;但其设备相对复杂,能耗较高,使其推广应用受到一定的限制;专利CN201553724U研制了一种间歇处理白酒的催陈设备,为使气、液、固充分混合,有效促进陈化反应,需多次重复处理。该法虽有一定效果,但忽略了挥发也是白酒陈化的重要行为之一,且不能连续生产,使大规模工业化生产受到限制;又如专利CN202272863U在储酒罐内装入陶瓷棒,并定时通入空气;专利CN203283659U设计了内置环形陶瓷管的储酒罐,且陶瓷管的内腔与大气联通。这些方法均有一定效果,但陈化所需时间较长、效率低,使其推广应用受到一定限制。所述白酒酿造的辅料包括食用糖类,配料时所述原料与辅料的重量比例为 : - ,且所述白酒的用于发酵的材料没有酵母;所述原料中杨梅的重量比例不低于 % ;所述白酒中其酒精度大于等于度。所述白酒经以下步骤制造而成 : (步骤a) : 材料准备,白酒的制造方法中采用的材料包括原料与辅料,原料包括杨梅;辅料包括食用糖类;所述白酒中总氨酸含量大于等于mg/L、亚油酸乙酯含量大于等于mg/L、 -醇含量大于等于mg/L;另外所述白酒还包括四吡嗪,四吡嗪含量大于等于 .mg/L。所述白酒还包括微量的钾元素、硒元素、钙元素,所述钾元素的含量大于等于mg/L,所述硒元素的含量大于等于 .mg/L,所述钙元素的含量大于等于 .mg/L。进液口进入旋转床,并从布液器喷出,再经转子离心雾化。同时,氧化性气体经过气体温度调控装置、进气口进入旋转床,在旋转床的喷雾区形成轴流向上的均匀气流。这样,白酒被巨大的剪切力撕裂成微米至纳米级的液膜、液丝和液滴,使气-液、气-固、液-固两相在超重力环境下的多孔介质或孔道中流动接触,进行强有力的微观混合和传质,加快了陈化反应(包括低沸点物质挥发、酯化水解、氧化还原、分子间的弱相互作用)的发生。这样处理后的白酒不增加任何非发酵过程中产生的物质,与白酒自然陈酿过程及环境相似,处理后的白酒色

、香、味相当于自然陈酿一年或更长时间的白酒，相对于现有的白酒陈酿工艺而言，陈酿时间大大缩短了。上述方法工艺相对简单，只需要将杨梅与食用糖配料，而不需要将杨梅果肉与核分离，另外也不需要压榨、分离杨梅汁与渣，这样制造工艺相对简单；另外可以使用新鲜的杨梅为原料生产白酒，这样可以避免使用粮食或减少粮食的使用，并且解决了杨梅难保存的问题，另外采用砂糖等食用糖与杨梅一起发酵，这样可以不使用酵母等材料，另外经此工艺生产的白酒含量相对更低。上面的技术方案中采用杨梅，另外也可以以杨梅作为主要原料，适当添加一些其他原料如杨梅叶或者一些药材如白术等，添加的药材等其他原料一般不多于杨梅重量的%。而糖的比例与杨梅等原料的比例可以参照上面的实施例。另外也可以采用其他水果或粮食与杨梅一起发酵的方法，一般杨梅占原料的%重量比以上。