

# 养生酒代加工委托生产厂家代加工厂家

产品名称	养生酒代加工委托生产厂家代加工厂家
公司名称	安徽天酿酒业有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	产地:安徽亳州 厂家:安徽天酿酒业 规格:1*6
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

养生酒代加工委托生产厂家代加工厂家.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 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

具体实施方式本具体实施方法仅仅是对本发明的解释,并不是对本发明的限制 本法是利用现代微生物及酶学技术利用产酯酶菌株(RM - ),采用溶剂发酵酸醇酯化生产RM - 复合香酯,结合浓香型传统工艺生产八粮液酒 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

目前大多是采用自然散气或者采取人工排蒸汽,不仅浪费人力、效率低,而且效果不好 本发明由于将酿造酒先制得高度蒸馏酒与原酿造酒浓液,再混合配制,巧妙的去除了酿造酒中的水份和固体残渣,提高了酒精的质量分数,保留了营养物质,使制得的高度原酒既保留了原酿造酒的口味和营养成份又提高了酒精度数