

大罐贮存黄酒关键技术

联系 方 式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	联系人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	手 机	13951579 515	传 真	0510-853290 62	E-mail	Biomao@263.net
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 2 项 2、已授权专利 项				
	申请专利 情况	项数	专利名称		专利号	
		2	大罐陈化黄酒系统 设计的方法		201110321912.5	
			一种微氧陈化黄酒 的方法		201110321916.3	
	成果体现 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____					
技术成熟 程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					

<p>成果简介</p>	<p>一、简要综述</p> <p>本课题为自拟课题。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>本项目属于黄酒生产中的陈化工艺技术领域,应用不锈钢大罐贮存黄酒,保证产品安全,提升黄酒生产技术装备水平。</p> <p>技术内容:(1)采用通入微氧方式进行大罐贮酒,实现黄酒陈化,并且可对陈化进行预测性和控制,做到不易染菌,风味物质不会损失。(2)根据黄酒陈化工艺的特点建立一套专门适用于黄酒大罐贮存的设备及工艺系统。</p> <p>本项目为实现黄酒生产的全程机械化创造条件和基础,能够显著降低生产成本、提升生产效率。</p> <p>2、创新要点</p> <p>(1)采用微氧方式贮存黄酒;</p> <p>(2)采用新型高效绿色杀菌剂(NADES)对大罐设备杀菌;</p> <p>(3)设计了一套黄酒大罐贮存系统。</p> <p>3、效益分析</p> <p>根据试生产情况分析测算,采用大罐贮存黄酒每1万吨即可为企业节省175万元成本,仓库占地面积减少90%以上,同时,相比传统陶坛贮酒节省了大量人力、物力。</p> <p>4、推广情况</p> <p>项目成果已在会稽山绍兴酒股份有限公司推广。</p>	
<p>合作需求</p>	<p>合作方式</p>	<p><input type="checkbox"/>自主开发生产产品 <input type="checkbox"/>技术入股与合作</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>技术转让 <input type="checkbox"/>技术服务 <input type="checkbox"/>其它</p>