

## 一种酿造清爽型黄酒的工艺和方法

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 1 项		2、已授权专利 项		
	授 权 专 利 情 况	项数	专 利 名 称		专 利 号	
		1	一种酿造清爽型黄酒的 工艺和方法		201010554314.8	
	成 果 体 现 形 式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 试生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成 果 简 介	<p>一、 简要综述 本课题为自拟课题。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介 本项目为一种清爽型低度黄酒的生产技术，该生产技术是在黄酒传统酿造工艺基础上加以改进。黄酒在前发酵结束后，通过离心，减少 0~70%的后酵固形物，继续发酵。该发明不需要改变黄酒的其他生产工艺，所制得的黄酒能够保留原黄酒的各种风味物质，酒体丰满，口感淡爽，清爽黄酒的理化指标和稳定性都符合要求，符合了现代消费者的需求，具有潜在的经济效益和社会效益。</p> <p>2、创新要点 黄酒前酵结束后，通过离心工艺减少后酵固形物再进行后酵，生产得到的黄酒清爽、柔和。</p> <p>3、效益分析 本项目生产的清爽型黄酒不仅继承了传统黄酒的风味特点，而且其风味更趋清淡，在香气上具有特殊的清醇、柔和、细腻、鲜爽的气味，更有柔和、爽适、淡雅、纯净、鲜美的感觉。以此为特点能够促进黄酒在全国市场的开拓。</p> <p>4、推广情况 尚未推广。</p>					
合 作 需 求	合 作 方 式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				