

低醇黄酒生产技术及成套设备

联系方式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室、生物工程学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191
	联系人	陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191
	手 机	13665133 608	传 真	0510 -85918191	E-mail	jlu@jiangnan.edu .cn
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 1 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		1	一种反渗透法生产低度黄酒的方法		200510038763.6	
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input 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_____					
成果简介	<p>一、简要综述 生产的低度黄酒保留了酒体的原有风味，酒体丰满，口感淡爽。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介 将黄酒通过高压泵打入反渗透装置，控制透过液流出以及其他合适的工艺条件，经过循环反渗透操作，即得低度黄酒产品。采用该法生产低度黄酒，不要改变黄酒的正常生产工艺，操作简单，产品酒精度可达到 8%~9%，与原酒相比，酒精度可降低 40%~50%。所制得的低度黄酒能够保留原黄酒的各种风味物质 85%以上，酒体丰满，口感淡爽，低度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。</p> <p>2、创新要点 不改变黄酒的生产工艺，操作简单，设备投资费用低，产品口味纯正，酒体协调，柔和，无异香、异味，风味物质损失少。</p> <p>3、效益分析 以每小时生产 1 千升产品为例，设备投资与技术转让费在 160 万元以内。生产当年即可收回投资。</p> <p>4、推广情况 已经完成中试，以及小批量试生产。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input checked="" 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				