

白酒蒸馏设备厂 白酒蒸馏设备 佛山潜信达

产品名称	白酒蒸馏设备厂 白酒蒸馏设备 佛山潜信达
公司名称	佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一
联系电话	18665425264

产品详情

大米酿酒工艺的发酵工艺分类：1，液态2，半固态3，固态4，丢糟法5，生料

酿造解说：大米、玉米面，适用于液态、生料、半固态发酵工艺，不适用全固态工艺除非是配糟进行固态发酵，玉米、高粱、稻谷、荞麦、等适用于固态、半固态，生料需要粉碎。

1，液态——粮食蒸熟后——加水拌曲——密封发酵——蒸馏

2，半固态——粮食蒸熟后——糖化18-36小时——加水拌曲——密封发酵——蒸馏

3，固态——粮食蒸熟后——拌曲糖化18-36小时——移缸发酵——蒸馏

4，配糟酒——粮食蒸熟后——拌曲糖化18-36小时——配糟——移缸发酵——蒸馏(固态丢糟)或者粮食蒸熟后——拌曲糖化18-36小时——配糟——加水发酵——蒸馏(半固态丢糟)

5，生料——傻瓜做法粮食直接兑水兑酒曲密封，白酒蒸馏设备哪家好，高粱玉米等粮食需要进行粉碎此类工艺因为粮食没有经过蒸煮不能充分发挥粮食其本身的香精分子，故口感不好，邪杂味重，白酒蒸馏设备订购，水味强，亦会上头，一般不予以推荐。

佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司是一家专业生产酒类酿造设备及酒类包装设备的民营技术企业。公司自成立多年来为多家酒厂企业提供整套酒类生产设备，其产品特点为可量身定做各类酒设备，根据不同客户不同要求进行不同的设计。特别是我司设计制造的异型瓶洗瓶机（可多种瓶共用一条生产线）、节能蒸馏设备、连续蒸煮机、环保型节能干瓶机等设备受到用户的高度评价。

早在零几年前，白酒蒸馏设备，铝质酿酒设备占据市场大部分份额，其主要原因是铝质设备成本低且导热性好节省燃料，出酒快，另外就是铝密度小，因此铝质酿酒设备通常很轻，易于搬运。所以很多商家看中此优势对此设备进行了有力的推崇。

佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司(原佛山市南海潜达酿酒设备厂)地处广东佛山，是一家专业生产酒类酿造设备及酒类包装设备的民营技术企业。

在众多蒸馏设备中，白酒蒸馏设备厂，无论传统设备还是新型设备，其原理都是一样的：

酿酒设备

完成这个操作的过程称之为蒸馏。蒸馏是利用组分挥发性的不同，分离液态混合物的单元操作(蒸馏可以分为蒸发、分离、冷却几个过程，习惯上统称为蒸馏)。

把液态混合物或固态发酵酒醅加热使液体沸腾，生成的蒸气比原来混合物含有较多的易挥发组分，剩余混合物中含有较多的难挥发组分，因而可使原来混合物的组分得到部分或完全分离。

白酒蒸馏设备厂-白酒蒸馏设备-佛山潜信达(查看)由佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司提供。佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司在酒及饮料生产设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，潜信达一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：甘先生。