

蒸馏设备价格 潜信达酿酒设备厂 蒸馏设备

产品名称	蒸馏设备价格 潜信达酿酒设备厂 蒸馏设备
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

白酒蒸馏设备串香工艺

由于各种物质蒸发系数不同，蒸馏设备厂，用具有串香功能的白酒蒸馏设备蒸酒时，加大了固态酒和液态酒间的差距。

串蒸法就是利用界面关系和蒸馏方式的不同，来改变液态法白酒与固态法白酒风味不同、口感不同从而达到白酒增香的目的。

串香法有三种方法：即丢糟串香，香醅串香和发酵糟串香。

香醅的作用：发酵香醅质量的好坏直接影响串香白酒的口感、风味和香味。

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。公司自成立以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。

真空蒸馏设备是如何进行使用的？

5. 待压力达到恒定合乎要求时，再开始加热蒸馏瓶，精馏单体时，应在蒸馏瓶内加入少许沸石（一般使用油浴，连续蒸馏设备，其温度高于蒸馏液沸点的20~30℃，难挥发的高沸点物在后阶段可高30~50℃）。

6. 蒸馏结束，先移去热源，待稍冷些，再同时逐渐打开安全活塞，等压力计内水银柱平衡下降时，停止抽气，等系统内外压力平衡后，拆下仪器，洗净。

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。公司自成立以来为多家酒厂企业提供整套酒类生产设备，蒸馏设备价格，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。

真空蒸馏设备是如何进行使用的？

1. 安装真空蒸馏的仪器时，必须选择大小合适的橡皮塞，建议是选用磨口真空蒸馏装置。
2. 蒸馏液内含有大量的低沸点物质，蒸馏设备，需先在常压下蒸馏，使大部分防物蒸出，然后用水泵减压蒸馏，使低沸点物除尽。
3. 停止加热，回收低沸物，检查仪器各部分连接情况，使之密合。
4. 开动油泵，再慢慢关闭安全阀，并观察压力计上压力是否到达要求，如达不到要求，可用安全阀进行调节。

蒸馏设备价格-潜信达酿酒设备厂-蒸馏设备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为客户提供“节能蒸馏设备,节能煮饭机,包装专用设备。”等业务，公司拥有“潜信达”等品牌，专注于酒及饮料生产设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：甘先生。