

# 酿酒蒸馏设备厂家出售 正裕源 酿酒蒸馏设备

产品名称	酿酒蒸馏设备厂家出售 正裕源 酿酒蒸馏设备
公司名称	泰安市正裕源酿酒设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	泰安市岱岳区夏张驻地
联系电话	18605489859

## 产品详情

高度白酒降度过程所用的水叫做降度用水，这个过程在酿酒工艺中成为“加浆”，这也是低度白酒生产的必要过程。因此，酿酒蒸馏设备生产厂家，降度用水的物理特征必须是无色透明，不能含有太多有机物或铁离子；用口尝应有清爽的感觉，酿酒蒸馏设备厂家出售，如有咸味、苦味则不宜使用；如有泥臭味、铁腥味、味等也不能使用。此外，水的PH值、硬度、氯含量、含量对酿酒都有十分重要的影响。

### 酿酒设备--酿制白酒的基础

- 1、白酒：以粮谷为主要原料，用大曲、小曲、或麸曲及酵母等为产酒生香剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的饮料酒。
- 2、浓香型白酒：以粮谷为原料，酿酒蒸馏设备型号，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有己酸乙酯为主体复合香的白酒。
- 3、大曲酒：以大曲为产酒生香剂酿造而成的白酒。
- 4、固态发酵法：以固态蒸料糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。
- 5、原窖法：本窖发酵后的糟醅，经出窖系列操作后，重新放回原来的窖池内发酵的生产工艺。
- 6、半固态发酵法：采用固态蒸料和培菌糖化，进行液态发酵、蒸馏生产白酒的方法。
- 7、液态发酵法：以液态蒸料糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

酿酒设备中酒曲的配合：需有密封的配合。酒精发酵是厌氧发酵，要求密封条件好，防止外界空气大量进入而产生有害杂菌。当然，酿酒蒸馏设备，厌氧发酵并不是肯定的，其他有助于发酵的微生物还是需要一定氧气，但这只需开缸搅拌即可解决。即：发酵前期酵母菌活动旺盛，每天搅拌1次，进入中后期，则适当减少搅拌次数，2-3天一次即可；酯化期则完全密封。

泰安正裕源酿酒设备厂主营各种规格的酿酒设备和灌装设备，产品欢迎新老客户前来洽谈合作

酿酒蒸馏设备厂家出售-正裕源(在线咨询)-酿酒蒸馏设备由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。泰安市正裕源酿酒设备厂是从事“酿酒设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：肖经理。