

山东酿酒设备厂家 酿酒设备厂家 正裕源

产品名称	山东酿酒设备厂家 酿酒设备厂家 正裕源
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

高出酒率的酿酒技术关键

一.干净，两种酿酒技术在操作时，首要注意清洁粮食、辅料，酿酒容器需经过高温清洗、高温消毒，发酵、整理过程中要保存器皿处理干净状态，避免参杂其他物质，影响酒的出酒率。

二.精细，四川酿酒设备厂家，酿酒过程中，发酵用的粮食粉碎增加与酒曲的接触面积，充分发酵，在酿造过程中，酿酒设备厂家，发酵、蒸馏的细节处均要做到细致。

葡萄酒过滤设备

在葡萄酒酿造中，为了使葡萄酒在某种程度上长期保持清澈透明，除了自然澄清外，往往还要经过许多次过滤。根据过滤推动力的不同，过滤设备可分为四种类：(1)重力过滤机 利用滤浆自身的压头；(2)加压过滤机 也叫压滤机，是在滤浆表面施加压力；(3)真空过滤机 在过滤介质的另一侧抽真空；(4)离心过滤机 利用离心力的分离作用。

酒曲的分类体系

按制曲原料来分主要有小麦和稻米。故分别称为麦曲和米曲。用稻米制的曲，种类也很多，如用米粉制成的小曲，用蒸熟的米饭制成的红曲或乌衣红曲，米曲（米曲霉）。

按原料是否熟化处理可分为生麦曲和熟麦曲。

按曲中的添加物来分，江西酿酒设备厂家，又有很多种类，如加入中药的称为药曲，加入豆类原料的称为豆曲（碗豆，绿豆等）。

按曲的形体可分为大曲（草包曲，砖曲，挂曲）和小曲（饼曲），散曲。

按酒曲中微生物的来源，分为传统酒曲（微生物的天然接种）和纯种酒曲（如米曲霉接种的米曲，根霉菌接种的根霉曲，黑曲霉接种的酒曲）。

山东酿酒设备厂家-酿酒设备厂家-正裕源由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。山东酿酒设备厂家-酿酒设备厂家-正裕源是泰安市正裕源酿酒设备厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：肖经理。