

# 大型蒸馏设备定制 小型蒸馏设备 潜信达酿酒设备厂

产品名称	大型蒸馏设备定制 小型蒸馏设备 潜信达酿酒设备厂
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

分子蒸馏是一种新型的分离技术，它和传统的蒸馏技术不一样，大型蒸馏设备定制，它的操作温度没有液体沸点高，蒸馏压力在很高的真空下，预热时间短，在很大程度上能过保证它本身体系中的有效成分，现在这项新型的蒸馏技术在食品、医学、化工等方面得到很好地应用。

这种技术是根据分子的运动理论，液体混合物的分子受热后运动会加剧，小型蒸馏设备量身定做，当它吸收到足够能量时就会以气体分子的形式从页面溢出，然而随着液面上方气体分子的增加，有一部分气体分子就会重新返回液体，在外界温度保持不变的情况下，之后达到分子运动平衡的动态。传统的液体的分离技术一般都是利用溶液组件沸点的差异，小型蒸馏设备，通过蒸馏来实现，它是利用不同分子运动的平均的差异来达到液体混合物的分离。

### 精酿啤酒设备蒸汽加热受热比较均匀

精酿啤酒设备主要由糖化系统、发酵系统、过滤系统、灌装系统、CIP洗涤系统、配电及恒温控制系统、制冷系统等组成。此设备完全模拟啤酒厂的生产全过程，具有可操作性，对轻工院校的教学实验及模拟生产都具有指导意义和推荐作用。

精酿啤酒设备蒸汽加热相对于电加热，蒸汽温度恒定，加热面积大，能保证醪液升温过程受热比较均匀，麦芽中淀粉及蛋白质的降解比较理想；不会出现电加热糊锅的现象，糊锅会影响酒的味道；并且清洗好清洗锅。

### 酿酒设备一定要严格控制温度和压力

酿酒设备保存要放置在发酵罐、售酒罐或储酒罐。要求这个罐体是能进行温控和压控的。温度过高，超过酵母的睡眠温度，啤酒中的鲜活酵母就会进行二次发酵，影响啤酒的风味和品质。压力过低，则会影响啤酒的杀口力，小型蒸馏设备厂，因为啤酒中的二氧化碳的溶解度除了跟温度有关，还与压力有关，因此原浆啤酒的贮存一定要严格控制温度和压力。

酿酒设备是专门为年产量不少于2千—1万吨的工业型酒厂所服务的大型精酿设备。

特色：设备酿造出的酿酒能够满足市场消费者的个性化需求，丰富了啤酒产品的多样性。

大型蒸馏设备定制-小型蒸馏设备-潜信达酿酒设备厂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实力不俗，信誉可靠，在广东佛山的酒及饮料生产设备等行业积累了大批忠诚的客户。潜信达带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！