

# 曲块粉碎机厂家 久鼎酿酒设备加工供应 曲块粉碎机

产品名称	曲块粉碎机厂家 久鼎酿酒设备加工供应 曲块粉碎机
公司名称	曲阜久鼎酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	曲阜市王庄镇工业小区
联系电话	15668129522 15668129522

## 产品详情

可提升劳动者生产主力;可缓解职工劳动效率，减少工作时间;节约资源控制成本且常见故障较少;安全性能高;对基酒不造成环境污染做为曲块粉碎机白酒的关键呈味化学物质，对半成品加工及制成品白酒的口味拥有关键的危害.调节控制酸度的对策有:对水开展清洁解决控制进入化粪池温度、有效管理方法窖池、将红曲米酒开展空气冲酸、添加酒精酵母菌控制发酵全过程进展或依据时节适度调节发酵周期时间及生产制造t工作时间等方式.曲块粉碎机白酒规范化建设应借助自主，拓宽基准线，健全质量标准体系.;规范的制定应以销售市场为导向性，高度重视规范的销售市场性、性和可执行性.

### 曲块粉碎机用法：

1、久鼎曲块粉碎机（辊式破碎机、反击式破碎机破碎机、锤式破碎机）将曲块粉碎机至末根据20孔不锈钢筛网占70%上下，破碎好的大曲要在五天之内应用完。2、将出窖酒醅依照适度占比添加新粮食和熟冷糠，上甑蒸酒蒸粮。3、蒸粮结束之后将粮食挪到晾堂，添加干粮食净重60%-100的80 之上的开水润粮。4、将粮糟摊晾减温，添加干粮食净重18%-22%的大曲，冬天加曲温度为21-28 ，热季下曲温度为小于土壤温度1-3 ，或是平地上温加曲，曲块粉碎机，加曲时规定撒曲匀称，加满曲之后立刻搅拌均匀称。5、将粮糟温度降至18-22 入窖发酵，曲块粉碎机规格，入窖结束后用封窖泥将窖池密封性好。浓香型白酒大曲酒发酵时间为40-50天，曲块粉碎机价格，能延长至六十天。曲块粉碎机标准：1、热季要用、冬天少用2、粮糟比大多数用、粮糟比小少用3、曲粉粗要用、曲粉细少用曲块粉碎机酒曲储放标准：干燥、自然通风、led背光、超低温处（小于20 ）储放。

技术领域：本实用新型涉及到制酒设备，是一种关键用以酿酒业应用的曲块粉碎机。本实用新型为完成所述目地采用下列技术规范完成曲块粉碎机，它有外壳，外壳与除尘设备联接，外壳上方安装入料筒，外壳内安装主轴，主轴上方安装主轴，主轴上安装转子，电机定子安装在外壳上。外壳内安装散热风扇。外壳上安装丝杆，丝杆一端安装手柄，丝杆上方根据杆杠、联接板与活动架联接，活动架与转子固定不动。转子和电机定子上均设立锯齿形构造。刀盘端表面设立错齿状构造。本实用新型的优势是曲块不需先碎至一小块再破碎，可立即嵌入破碎机内，缓解了劳动效率，提升了生产率，破碎粒度分布匀称、可调式，除灰效果非常的好、不环境污染、节约资源、实际操作简单等。申请权1.曲块粉碎机，它有

外壳，其特点取决于外壳与除尘设备(16)联接，外壳上方安装入料筒(17)，外壳内安装主轴

曲块粉碎机厂家-久鼎酿酒设备加工供应-曲块粉碎机由曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。曲阜久鼎酿酒设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为工业制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!