

小型酿酒设备厂家 湖南小型酿酒设备厂家 正裕源

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 小型酿酒设备厂家 湖南小型酿酒设备厂家 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

酿酒方法之糯小米（大黄米）酿酒

一、配制原料和预处理。以糯小米为原料，以 2 倍重量的水浸米、蒸饭。在此间不断搅动米，以便糯小米快速熟透。

二、加入酒曲。按照每100斤糯小米配比6到7两酒曲的用量，称量好酒曲。把已经蒸熟的糯小米弄散摊匀，温度下降到合适的温度（酒源酿酒设备客户请参考技术资料），将酒曲均匀地撒在蒸好的糯小米上，然后将糯小米翻动，充分搅拌均匀至无灰包、夹心或团块。

三、装发酵罐发酵。酒源酒曲属于特种酒曲，操作时只需将搅拌均匀的糯小米装入发酵罐直接发酵即可。密封之前，用勺轻轻压实糯小米，抹平表面，在表面撒入少量酒曲，湖南小型酿酒设备厂家，加入少量凉开水。将缸子密封盖严，放在25-35 的温度下，发酵。糯小米酒的发酵时间和温度有很大关系，夏天发酵所需要的时间短，冬天时间长。发酵时间为 8 - 2 5 天。发酵至醪液无气泡产生，糟液分离变清呈淡黄色，液面无浮糟，酒糟用力捏有疏松感，酒香突出，表明发酵结束。

四、蒸馏。将所制得糯小米的发酵醪液装入酿酒设备，小型酿酒设备厂家，按照普通粮食酒的蒸馏方法蒸馏即可，期间要控制好火候；随后进行灭菌、检验分装即制得成品。

高粱粉碎机也是需要安全装置的

高粱粉碎机也是需要安全装置的，酿酒设备厂介绍，安全开关的插座和插头相脱离，使粉碎机电源切断，只有在作业完成后盖板盖好，插座和插头插合后才有电源。

高粱粉碎机的安全防护装置是一种粉碎机的安全防护装置，该装置包括安全开关和电气控制装置，安全开关包括插头和插座，四川小型酿酒设备厂家，插座固定设置在粉碎机的外壳体上，插头通过链条与粉碎机的盖板相连接，安全开关接入电气控制装置实现插头和插座相脱离时粉碎机电源切断，插头和插座相插合时粉碎机电源接通。

在高粱粉碎机的外壳体和盖板分别设置安全开关的插座和插头，在需要打开粉碎机的盖板进行检修或更换刀片的时候，具有结构简单、安全有效的特点。

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，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，发酵、蒸馏的细节处均要做到细致。

三、稳定，酿酒操作条件相对稳定，包括各种配料比；入池条件，入池淀粉、入池水分、入池酸度、入池温度等指标，不可忽高忽低，忽大忽小；各季节稳定稳定，气候等变化，内蒙小型酿酒设备厂家，必须调整时，也应循序渐进，逐步调整；让酒醅升温、生酸缓慢，淀粉消耗较完全。

四、，配料准确，做到粮食、酒曲、水各种成分准确配制，对酒醅的升温、生酸、淀粉、糖分、酒精等变化要准确观察和记录做到心中有数。

小型酿酒设备厂家-湖南小型酿酒设备厂家-正裕源(诚信商家)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实力不俗，信誉可靠，在山东泰安的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。正裕源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！