

# 内蒙小型酿酒设备厂家 正裕源 小型酿酒设备厂家

产品名称	内蒙小型酿酒设备厂家 正裕源 小型酿酒设备厂家
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

酿酒所需的工具：

- 1、主发酵器。建议采用玻璃罐、玻璃坛、玻璃瓶、陶瓷坛、不锈钢瓶或能耐受酒精又对人无害的塑料瓶、塑料罐等，大小不拘。
- 2、二次发酵容器及装酒的容器。可以用空酒瓶、饮料瓶、矿泉水瓶等。
- 3、一根细塑料管。用来在发酵完成后利用虹吸法将葡萄酒从发酵容器中倒出。
- 4、木棒或筷子。用来在发酵过程中搅拌葡萄皮和葡萄汁。
- 5、丝袜或细纱布。用来过滤葡萄酒汁。

### 大曲粉碎机内采用无缝对接结构

粉碎机粉碎物料的过程中常常会产生一些粉尘，因此，大曲粉碎机通过在送料传送带上方加装喷洒装置，对物料进行润湿，减少其在粉碎过程中产生的粉尘，降低环境污染。

大曲粉碎机包括送料传送带、粉碎机及机架，所述粉碎机固定在机架上，粉碎机的顶部装有料斗，所述料斗与送料传送带的末端连接，在所述粉碎机的下方装有出料传送带，所述送料传送带的上方装有莲蓬状喷水嘴，所述喷水嘴通过水管与离心水泵连接。

在大曲粉碎机内，输送机与粉碎机进料斗的无缝对接结构，包括粉碎机进料斗、输送机抛料头

部；所述输送机抛料头部插入粉碎机进料斗正面的空腔，增加了用于减少粉碎机粉尘产生的除尘装置，可以降低环境污染。

## 浅析影响白酒质量的几种常见呈味物质

**苦味** 白酒中的苦味，常常是过量的醇、琥珀酸和少量的单宁.较多的和酚类化合物而引起的.苦味产生的原因也比较简单，综合来看，主要有：原辅材料发霉变质;单宁、碱、脂肪酸和含油质较高的原料产生而来的，因此，要求清蒸原辅材料;用曲量太大;酵母数量大;配糟蛋白质含量高，在发酵中酪氨酸经酵母菌生化反应产生干酪醇，它不仅苦，而且味长;生产操作管理不善，配糟被杂菌污染，使酒中苦味成分增加.如果在发酵糟中存在大量青霉菌;发酵期间封桶泥不适当;致使桶内透入大量空气、漏进污水;发酵桶内酒糟缺水升温猛，使细菌大量繁殖，内蒙小型酿酒设备厂家，这些都将使酒产生苦味和异味;蒸馏中，河北小型酿酒设备厂家，大火大汽，把某些邪杂味馏入酒中引起酒有苦味.这是因为大多数苦味物质都是高沸点物质，四川小型酿酒设备厂家，由于大火大汽，温高压力大，都会将一般压力蒸不出来的苦味物质流入酒中，同时也会引起含量增加。

**辣味** 白酒中轻微的辣味可以促进食欲，但是如果味道过重则会严重影响白酒的口感。分析得知辣味产生的原因有已经几种情况：辅料(如谷壳)用量太大，并且未经清蒸就用于生产，小型酿酒设备厂家，使酿造中将其中的多缩戊糖受热后生成大量的，使酒产生糠皮味、燥辣味。发酵温度太高;操作条件清洁卫生不好，引起糖化不良、配糟杂菌，特别是乳酸菌的作用产生甘油醛和而引起的异常发酵，使白酒辣味增加。发酵速度不平衡，前火猛，吹口来得快而猛，酵母过早衰老而引起发酵不正常，造成酵母酒精发酵不，便产生了较多的，也使酒的辣味增加。蒸馏时，火(汽)太小温度太低，低沸点物质挥发后，反之辣味增大。未经老熟和勾调的酒辣味大。

内蒙小型酿酒设备厂家-正裕源-小型酿酒设备厂家由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。行路致远，砥砺前行。泰安市正裕源酿酒设备厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!