

内蒙小型酿酒设备厂家 小型酿酒设备厂家 正裕源

产品名称	内蒙小型酿酒设备厂家 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

挑选适合酿酒的原料

粉碎机本身结构的差异对粉碎效果有重要影响，不同类型的粉碎机对不同物料的超细粉碎都存在一定的极限粒径，如高频振动磨对三七的超细粉碎极限粒径为15 μ m左右，扁平式气流粉碎机粉碎三七的极限粒径为4.211m。

高粱是酿酒的基础原料，它的好坏直接影响到酿酒的质量，为此，高粱粉碎机生产经销商特别推出了一种高粱中糯高粱含量的方法，这种检测方法是一种成本较低的检测高粱中糯高粱含量的方法。

检测步骤包括：取样：取X粒高粱，将各高粱颗粒压碎；滴加碘液：将碘液滴于压碎后的各高粱颗粒上；计算：与碘液反应成棕红色或紫红色的高粱颗粒总数为Y，高粱粉碎机介绍，上述方法的步骤简单，测定时间短，安徽小型酿酒设备厂家，不需要特殊的分析设备，测定成本低，测定结果的准确度较高。

酿酒设备--自制猕猴桃酒的方法

猕猴桃的果皮部分所含的维生素和矿物质比果肉部分还要丰富，但皮不能直接食用，内蒙小型酿酒设备厂家，如果做成猕猴桃酒，小型酿酒设备厂家，就能完全获得其中的功效。

做法一、猕猴桃500克、低度白酒500毫升。首先，用清水把猕猴桃冲洗干净，擦去水分，不用削皮，切去两端后，切成小块，放入宽口瓶中，注入白酒，酒必须没过猕猴桃。放置1个月左右即可饮用。

做法二、猕猴桃250克，河南小型酿酒设备厂家，白酒1000毫升。将猕猴桃去皮、置容器中，加入白酒，密封，每日振摇三次，浸泡30天后，去渣，备用。

酿酒设备--糯小米酿酒

- 1.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。
- 2.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，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。
- 3.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。

内蒙小型酿酒设备厂家-小型酿酒设备厂家-正裕源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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！