正裕源 四川小型酿酒设备厂家 小型酿酒设备厂家

产品名称	正裕源 四川小型酿酒设备厂家 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

酿酒设备--熟料和生料的区别

熟料和生料的差别是由于操作不同而得名的，以玉米为例，熟料操作玉米酿酒需要将玉米浸泡之后煮熟，温度下降到30多度的时候下曲，装缸发酵之后蒸馏。生料操作则是直接将玉米粉碎，加入适量的水，同时加入适量酒曲搅拌均匀，装缸发酵之后蒸馏。可以看出，生料操作的优势是：操作简单，所需时间短节省燃料，出酒率高（按照50度来说，酒源牌生料酒曲100斤玉米出酒80斤）可以降低成本。生料酿酒的不足之处，是所酿造的白酒不易储存，出酒口感有所欠缺。所以酿酒就是熟料酿酒，这也是中国几千年来的传统工艺。

维护保养比修理更节约费用:因为维护保养是对一切正常运行的生产设备开展的维护保养，不用拆换零部件，在政治上花销偏少，生产设备能一切正常运作，不影响厂内其他机器设备的应用，都不影响制造的开展。修理则不一样，是对生产设备早已发生的故障开展清除。即然是故障，就表明早已发生了零部件的毁坏，要拆换一些零部件，四川小型酿酒设备厂家，一般付出代价都很高，山西小型酿酒设备厂家，费用也很大。并且当制酒设备发生故障后，究竟必须多久才可以修补，没办法牢牢把握。假如恰好库存量配件不足，小型酿酒设备厂家，还需申请办理购置，既不便费用又高，还会影响制造的一切正常开展，经济收益也会遭受影响。

用酿酒设备生产熟料酿酒技术的优点

1、出酒率高。

传统的酿酒设备工艺酿酒出酒率低，一般玉米在40-55%之间。而采用熟料高产酿酒新技术新设备生产，出酒率可提高50%左右。按100公斤粮食出50度白酒计算，河北小型酿酒设备厂家，大米出酒率可达到90-99.9%、玉米70-80%。

2、酒的品质高：用该工艺生产的白酒酒体明净、绵甜爽口、酒质纯正、醇厚悠长、无邪杂味、焦糊味、暴辣味。经国家法定部门检测，酒质达到国家一级品标准。由于均系纯粮酿造，保持原来传统酒的风味，故很有卖点，极受市场欢迎。

3、经济效益高：由于用该新工艺酿酒比传统工艺成本和工时节省一半，酿酒设备出酒率又提高50%，且能保障酒质稳定同时还有高蛋白酒糟等副产品可出售或喂猪、鱼等。

正裕源(图)-四川小型酿酒设备厂家-小型酿酒设备厂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！