

小型酿酒设备厂家 江苏小型酿酒设备厂家 正裕源

产品名称	小型酿酒设备厂家 江苏小型酿酒设备厂家 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

高度白酒降度过程所用的水叫做降度用水，这个过程在酿酒工艺中成为“加浆”，这也是低度白酒生产的必要过程。因此，降度用水的物理特征必须是无色透明，四川小型酿酒设备厂家，不能含有太多有机物或铁离子；用口尝应有清爽的感觉，如有咸味、苦味则不宜使用；如有泥臭味、铁腥味、味等也不能使用。此外，江苏小型酿酒设备厂家，水的PH值、硬度、氯含量、含量对酿酒都有十分重要的影响。

先进的设备，蒸煮锅、酒度可调锅盖、导气管和冷却器，全套都是采用8k304镜面不锈钢材质打造，其特点是耐酸耐碱耐高温，正常使用寿命十年以上。

优势在于蒸汽加热完全了糊锅的现象，蒸馏锅设计了节能加热，节省了燃料，浙江小型酿酒设备厂家，降低了成本，锅里设计了一个串蒸器可以做出多元化口感的酒，小型酿酒设备厂家，适合用于不同地区的需求。锅盖里设计了催陈宝过滤系统，确保了白酒的色泽还有酒香味，冷却器采用了循环水冷却确保了酒的产量。设备密封性好，散热强，冷却面积增大。内设有压力表、温度计、便于测温控压。

6、配料、搅拌和润粮，此过程要做到三准确：配料准确、配糟准确、配糠准确，两均匀：拌粮均匀、拌糠均匀。

7、上甑，上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。

8、蒸馏摘酒，蒸馏时要掌握缓火流酒，大火蒸粮的原则。摘酒时，以感官品尝判断酒质，切实做到边尝边摘。摘完后，将酒运入酒库，称量后按质并坛。

9、出甑，摊凉，出甑前先关气阀，取下弯管，揭开甑盖；用行车将甑吊至凉糟床附近，打开甑底。

10、入窖，糟醅入窖前必须将窖池清扫干净，撒上一千克左右的曲粉。入窖后，必须迅速挖平，进行踩窖。踩窖后找五个测温点，插上温度计，检查后作好记录。

小型酿酒设备厂家-江苏小型酿酒设备厂家-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！