

中意隆 小型米酒加工设备 整套米醋生产设备 米酒酿造设备 价格实惠

产品名称	中意隆 小型米酒加工设备 整套米醋生产设备 米酒酿造设备 价格实惠
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	150000.00/台
规格参数	中意隆:酿酒设备 ZYL:117 河南:驻马店
公司地址	泌阳县南高速路口收费站向北500米路西
联系电话	0371-55563339 18237137896

产品详情

中意隆 小型米酒加工设备 整套米醋生产设备 米酒酿造设备 价格实惠

米酒生产线

- 1、酿酒所用的原粮应该杂质少，谷粒米糠过多的大米会让酒变苦。江西，湖南所产的大米质量较好。
- 2、原粮应该贮存在干燥阴凉的室内，注意防潮，防鼠防虫。一个月的贮存量5000斤比较合适！
- 3、蒸饭用的容器要清洗干净。
- 4、所用的工具和设备必须要经过清洗和消毒！
- 5、加水泡米。加水到没过大米，浸泡半个小时。
- 6、原粮充分浸泡过后，把水排干，然后用工具把米翻均匀，让它去掉过多的水份！原粮不能浸泡太长的时间，太多的水分会让米蒸得得烂，不利于下面工序的开展。
- 7、把锅炉的水烧开，让蒸汽通过管道开始蒸饭。
- 8、蒸汽从饭锅盖往外涌开始计算时间，40分钟后开锅。这里的40分钟并不是说从烧锅炉就开始计算，而是等蒸汽往外涌这过程中，中间已经消耗一两个小时了，水要开蒸汽要足，也取决于烧锅炉时的火力。
- 9、蒸饭40分钟后，起锅盖，这时候的大米还没完全熟透！淋水让大米再次充分湿润，用铲子把大米用下到上完全的翻遍，特费体力的活，不能让大米结块，用铲子打均匀，使大米完全蓬松，然后再烧蒸40分钟，使酒饭完全熟透，水份饱满。

- 10、酒饭经过两次翻均，两次的蒸煮大米已经完全蒸熟，水分充分饱满，米饭无米心（不熟透的米中间是白心的）粘性适中。
- 11、酒饭煮熟后，下一道工序就是把饭摊开到晾饭台上。
- 12、晾饭台必须完全清洗干净。
- 13、用消毒剂1:1000的量把工具和台面进行严格的消毒。不消毒会使杂菌侵入酒饭，使往后的蒸馏酒变苦，也不利于糖化和发酵。
- 14、把酒饭摊开在晾饭台上，用两台工业风扇对吹，使其温度下降。
- 15、块状的饭团要把它弄散，使它均匀
- 16、刚出锅的米饭温暖是非常高的，而酒饭下曲适宜的温暖是32~38摄氏度之间，温暖过高会让酵母死掉，温度过低酒饭不利糖化。酒饭在晾台上要经过多次的翻番才能使温暖下降下来。
- 17、凭手感觉温度接近理想值的时候就把温度计拿出来测量温度了！
- 18、酒饭在40摄氏度左右就要把工业风扇关了，不能让其温度再迅速下降了，然后用工具把米饭再翻均一遍，使它缓慢降温到35摄氏度之间。
- 19、米饭温度合适后，下一步就是下曲拌饭了。
- 20、把酒曲拌均匀待用。
- 21、500斤原粮使用4斤酒曲，把酒曲均匀撒在米饭上。
- 22、细节图
- 23、下过酒曲后就开始拌饭，把米饭和酒曲两者完全结合在一起
- 24、已经拌曲均匀的米饭，下步就是入缸糖化的过程。
- 25、米饭的糖化过程，可以看到米饭上自然形成的菌丝。
- 26、夏季的糖化过程一般为24个小时，冬季为30个小时左右，糖化完全后的酒饭是甜的，米饭是完全链接在一起的。如果是散的说明糖化不完全。
- 27、糖化过程是半密封的，不能把缸全部盖密，酒饭要氧气才能糖化。
- 28、糖化完成加水密封发酵。发酵过程必须是密封无菌的，如果密封不好杂菌侵入使酒饭变质，蒸馏出来的酒也会变苦！这一步骤很重要。
- 29、好水酿好酒，酒饭糖化完全后是要加水密封发酵的，发酵用水天然的泉水zui佳！
- 30、发酵好的酒饭，是完全浮起来的，米粒与米粒是粘连在一起，说明没有杂菌侵入，发酵完成，发酵好的酒饭下一步就是烧酒蒸馏了。
- 31、烧酒所用的设备也要把上次烧酒所残留的物质清洗干净。

32、传统的烧酒方式可使酒更香，工业技术的发展，现在很多酒厂的设备都是用蒸汽来蒸酒，方便快捷，节约成本。但蒸汽蒸馏的酒的缺点就是不香。

33、发酵好的酒饭因为米与米之间是完全粘连在一起的，直接把酒饭倒在锅里烧会焦底，所以要把酒饭弄散成混合物状才能下锅。