

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--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。

维护保养比修理更积极:维护保养是对一切正常运作的生产设备开展按时或经常性的维护保养查验，其目的地是保证生产设备不发生或者少发生常见故障，工作部门要把握维修保养和修理所遵照的标准。维护保养的时间由应用和技术人员自身灵便把握，四川小型酿酒设备厂家，可独立方案和操纵，是积极和积极主动的防止维修手段。而修理则是对已发生常见故障的生产设备开展修补，小型酿酒设备厂家，目的地是使其修复原来作用，保证生产设备一切正常运行。修理的时间由不得维修工作人员自身把握，目的性和可预测性也差，是一种普攻的、消沉的维修手段。

酿酒设备与酒质的关系

固态发酵必须固态蒸馏，固态蒸馏时由蒸汽将固态酒醅中的乙醇带出。因蒸气不能超过100度，影响酒质的高沸点物质（沸点超过100度）不会蒸出，所以酒质较好。

采用熟料半固态、液态法酿酒的酿酒技术相比固态法酿酒酒质相对较差，为了获得较好的酒质，酿酒设备以利销售和提高竞争力，建议使用新型酿酒设备，广东小型酿酒设备厂家，使酒质得到保证。

所以，液态、半固态发酵的酒其品质比固态法差。正因为如此，尽管液态、半固态工艺简单，浙江小型酿酒设备厂家，很多人、特别是大中酒厂为了获得的酒，仍然采用工艺及为复杂、耗工耗力的固态法酿酒。酿酒设备固液态蒸馏设备，克服了液态蒸馏的弱点，达到并超过了固态蒸馏的水平。

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是山东泰安,食品饮料加工的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在正裕源领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创正裕源更加美好的未来。