

# 供应 小型白酒加工设备 整套白酒酿造设备 自动化酿酒设备

产品名称	供应 小型白酒加工设备 整套白酒酿造设备 自动化酿酒设备
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	250000.00/台
规格参数	中意隆:酿酒设备 ZYL:124 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

供应 小型白酒加工设备 整套白酒酿造设备 自动化酿酒设备

白酒酿造大多是固态发酵，其主要产物是YI CHUN。经检测分析，白酒中除了大部分是YI CHUN和水外，还含有占总量2%左右的其他香味物质。由于这些香味物质在九中种类的多少和相互比例不同，才使白酒有别于JIU JING，并形成不同的风格特点。

1、原料及其配比 酿制酿酒的原料是高粱（36%）、大米（22%）、糯米（18%）、小麦（16%）、玉米（8%），他们的质量比例有很严格的要求。配料时按先多后少原则依次运到办料场地，不得配错各种粮食比例。

2、粉碎 五种粮食按比例准确配料后经充分搅拌，将五种粮食进行粉碎。粉碎的技术要求是：高粱、大米、糯米、小麦粉碎度均为4、6、8瓣，无整粒混入。

3、蒸糠 糠壳是酿酒中采用的优质填充剂，在发酵和蒸煮过程中能生成YI

CHUN和糠醛等物质。蒸糠可去除糠壳中的杂异味。

4、开窖 发酵期满的窖应去掉封泥，取糟蒸酒。粮糟窖的发酵期为70天。

5、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。

6、上甑 上甑要平，穿汽要匀，不准跑汽，轻撒匀铺。

7、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。

8、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。

9、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。

10、出窖后进行分堆拌糠产生酒醅。然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒后将成品白酒进行入库保存。

11然后对酒醅进行蒸酒，蒸酒后产生酒头、酒尾和成品白酒后将成品白酒进行入库保存。

中意隆公司可以为您提供的售后服务：

1.设备的安装调试：根据不同的生产设备委派有经验技师、工程师负责安装调试，按合同要求按期完成其工作，并验收合格进入正常生产。

2.服务时间承诺：生产设备到达顾客厂房前请与售后服务部预约调试人员到达现场时间，根据要求会按

期到达现场，设备运行中出现紧急情况不能处理时，直接反馈到售后服务部，工作时间外请于合同当事人或营销负责人取得联系，当接到通知后12小时到达现场。

3.零配件的供应：常年充足供应零配件，随时快速办理电话邮购业务，大修配件计划可上门服务，为顾客节省时间及费用。

4.质量承诺：河南中意隆机械设备有限责任公司所提供的设备保证是全新、先进可靠的，符合工艺要求的产品，并自交货之日起保质一年（易损件不在三包范围之内）。

河南中意隆机械设备责任有限公司欢迎您到河南 泌阳 工厂实地考察，合作共赢，与您做朋友。关于更多食品、饮料生产线解决方案技术方面的问题，请记住我们，河南中意隆机械。