

矿泉水酿酒设备型号 矿泉水酿酒设备 正裕源

产品名称	矿泉水酿酒设备型号 矿泉水酿酒设备 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

樱桃酿酒方法：

- 1.破碎：将成熟的樱桃用水清洗干净，果梗及青粒、霉粒、破粒，放入消毒的缸子里。
- 2.发酵：将樱桃汁中的糖分在酵母的作用产生酒精和二氧化碳，樱桃酒的前发酵过程是皮汁混在一起的，酵母在樱桃破碎时已接入汁中发酵的温度应该在15~25℃，不应超出35℃，但用小型容器发酵，散热较容易，一般可以达到不超过32℃。
- 3.压榨：压榨的方法是用洁净的布袋或纱布，进行挤压或扭压，将酒和皮渣分离。
- 4.过滤澄清:利用过滤器进行过滤，有效地去除酒中所含的其他物质。
- 5.陈酿:将酒静放几个月后，就可以饮用了。

高低度白酒生产中的有关澄清问题操作成本

采用增溶和络合掩蔽法及GK白酒澄清剂，解决了高 - 低度白酒生产中的有关澄清问题。白酒设备在前端加上水质处理系统和白酒初处滤系统，解决了白酒变温返浊的难题。

在解决高度白酒低温下失光方面，白酒设备GK澄清剂使用效果在国内水平很高。使用GK白酒澄清剂生产的白酒，澄清度好，保留了原酒的香味成分，且低温下(5 ~ 15℃)稳定性好;GK澄清剂的组分全部是国家允许使用的食品添加剂。

白酒设备综合处理成套设备其主要技术指标为：用该澄清剂生产的白酒符合国家有关质量及卫生标准。利用该设备处理的酒体，符合国家的相关标准，而且对酒质无改变、数量无损耗、防爆节能，提高了白酒的产量和品质，降低了操作成本。获得了更高的社会效益和经济效益。

各种花样水果酿酒—已成为养生酒的重要一员

水果品种越来越丰富，人们已不满足于吃水果，现在各种水果酒也是层出不穷，蓝莓酒，桑椹酒，矿泉水酿酒设备型号，梨子酒，芦柑酒，矿泉水酿酒设备，桃子酒，各种水果酒都有各自的优势，矿泉水酿酒设备报价，我们公司推出的大中小型果酒设备，也给广大客户提供了更大的捷径！泰安市正裕源酿酒设备主营各种规格的酿酒设备，欢迎新老客户来电详询

矿泉水酿酒设备型号-矿泉水酿酒设备-正裕源(查看)由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。矿泉水酿酒设备型号-矿泉水酿酒设备-正裕源(查看)是泰安市正裕源酿酒设备厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：肖经理。