

# 液体酿酒设备 正裕源 液体酿酒设备价格

产品名称	液体酿酒设备 正裕源 液体酿酒设备价格
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

### 经常对酿酒设备进行检查和维护的意义

- 1.日常检查:实行“操检合一法”，由岗位操作人员承担日常检查。他们根据设备管、理使用各项规章制度检查范围（日常工作范围），结合维护保养在设备运行前、运行中和运行后，液体酿酒设备价格，依靠人的感官（一看、耳听、三摸、四闻），对设备进行外观检查，及时发现各种异常现象，防止和避免设备在不正常状态下工作；
- 2.检查:由维修工段结合电工、计控进行检查，具体分为机械、电气、仪表检查，他们根据日常检查反映的情况，运用知识和必要的工器具，对反映的问题进行确认，对能处理的缺陷（问题）进行及时消缺，液体酿酒设备销售价，对一时难以解决的缺陷（隐患），及时向上级反馈信息；
- 3.管理检查:工段长、车间主管每天对所属酿酒设备进行巡检，发现问题及时处理，并根据各班组反馈的设备问题及时进行收集和分析。

### 酿制工艺浸泡：

将糯米洗净，浸泡12到16小时，至可以用手碾碎即可。

### 蒸饭：

在蒸锅里放上水，蒸屉上垫一层白布，烧水沸腾至有蒸汽。将沥干的糯米放在布上蒸熟，约一小时。自己尝一下就知道了。没有这层布，糯米会将蒸屉的孔堵死，液体酿酒设备哪家好，怎么也蒸不熟。这有失败的经验。尝一尝糯米的口感，如果饭粒偏硬，就洒些水拌一下再蒸一会。

淋饭：

将蒸好的糯米端离蒸锅，冷却至室温。间或用筷子翻翻以加快冷却。在桌子上铺上几张铝箔，液体酿酒设备，将糯米在上面摊成两三寸厚的一层，凉透。在冷却好的糯米上洒少许凉开水，用手将糯米弄散摊匀，用水要尽量少。

落缸：

将盆置于30度左右的恒温箱中培养24到48小时，如果米饭变软，表示已糖化好；有水有酒香味，表示已有酒精和乳酸，即可停止保温。尽量再蒸一下，其中的微生物和酶停止其活动。这样，甜酒酿就制作成功。

酿酒设备的制作与生产有很多可以学习的知识，酿酒设备在酿酒的过程中，如何做好酿酒的质量，这是酿酒设备厂家必须要做好的，酿酒设备如何做好澄清，有两种方法：

家庭酿酒的澄清方法有两种，一种是自然澄清，一种用人工进行澄清。

把酿造好的原酒放在温度为15 一下的地方，温度尽量要稳定，不要有大幅度的变化，在低温较恒定的环境下静置，酒中悬浮物会自然沉降，在玻璃瓶中可以看得很清楚。当悬浮物沉到瓶底时，仍采用虹吸法倒入另一瓶中，这样反复进行几次，每到一次，除掉一部分酒泥，澄清度就提高一步。

液体酿酒设备-正裕源-液体酿酒设备价格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为客户提供“酿酒设备”等业务，公司拥有“正裕源”等品牌，专注于食品饮料加工等行业。，在泰安市岱岳区夏张驻地的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：肖经理。