

酒厂设备零售 酒厂设备 工联粮油机械服务优

产品名称	酒厂设备零售 酒厂设备 工联粮油机械服务优
公司名称	河南工联粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市滑县老店乡华康路中段8号
联系电话	13460875615 13460875615

产品详情

夏季酿稻谷酒温度之所以不好控制，是因糖化、刚入池/入缸时温度升得太快，酒厂设备厂家，稍不注意温度过高，就会将酒曲的活性而导致不出酒、酸酒、少出酒等情况，而利用稻谷半固态稻谷现代酿酒技术，可以很好的解决这一问题。

半固态稻谷现代酿酒技术在泡粮、蒸糖、下曲、糖化等工艺上跟全固态是一样的，只是糖化结束后加水发酵。

将蒸好的稻谷从不锈钢酿酒设备中取出，倒在摊凉床或干净的地板上，摊平，越薄越好，然后打开鼓风机或风扇降温，摊凉至28-30度左右，按百分之0.5的比例加入高产酒曲。

其实酒类的分别也非常的简单，我这么一说，我相信有很多的朋友就明白这白酒的分类和各种酒的区别了。以前可能有的人会认为酒曲中含有化学物质，其实不然，酒曲曲药中富含各种微生物以及微生物的代谢产物而已。其实酒类的分别也非常的简单，酒厂设备，我这么一说，我相信有很多的朋友就明白这白酒的分类和各种酒的区别了。以前可能有的人会认为酒曲中含有化学物质，其实不然，酒曲曲药中富含各种微生物以及微生物的代谢产物而已。

1、稻谷浸泡。

将200斤稻谷倒入大桶中，倒入70度左右的热热水，以浸过谷面20厘米为宜，泡24小时左右，酒厂设备零售

，蒸者前再进行洗净，除掉杂质和灰尘。

2、蒸煮。

将稻谷装入酿酒新设备中，上汽后蒸40分钟，揭盖向甑中泼入稻谷重量百分之15-20的水，让谷粒吸水膨胀。圆汽后蒸30分钟，泼一次水，再蒸30分钟。

3、摊凉、下曲。

用小型酒厂酿酒设备制作半固态稻谷酒现代酿酒技术-摊凉

酒厂设备零售-酒厂设备-工联粮油机械服务优(查看)由河南工联粮油机械设备有限公司提供。“面粉机,石磨面粉机,玉米加工设备,小米加工设备,杂粮加工设备”选择河南工联粮油机械设备有限公司,公司位于:河南省安阳市滑县老店乡华康路中段8号,多年来,工联粮油机械坚持为客户提供好的服务,联系人:马经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。工联粮油机械期待成为您的长期合作伙伴!同时本公司还是从事玉米加工设备,玉米糝设备,玉米粉设备的厂家,欢迎来电咨询。