

冠中电加热蒸汽发生器酿酒的几个环节蒸粮蒸汽锅炉

产品名称	冠中电加热蒸汽发生器酿酒的几个环节蒸粮蒸汽锅炉
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

冠中电加热蒸汽发生器酿酒的几个环节

蒸汽发生器酿制高粱酒第1步：

高粱浸泡好之后，蒸汽发生器将高粱先煮半小时，然后过滤出来放在串蒸器上蒸1.5到2小时，高粱蒸开花里面熟透即可。（跟蒸米饭差不多）好到7-8成熟，这样就可以得到酒曲充分分解淀粉和糖份。

器酿制米酒第2步：

把高粱倒出来摊凉至30-35度左右，然后拌酒曲搅拌均匀，倒入陶瓷缸密封发酵，密封性要好；1斤高粱放3克酒曲，采用固态发酵，酒质会更香。

蒸汽发生器酿制高粱酒第3步：

第二天搅拌一次，同时能够闻到少量酒气，第三天搅拌一次，同时散热，这时酒气比较大，会有冲鼻的感觉，发酵到第10天里面会有大量酒酿。

酿制高粱酒第4步：

再密封发酵15天即可蒸馏，发酵过程中温度要保持25-35度，如果温度过低发酵时间要加长，同时会影响产量。

蒸汽发生器酿制高粱酒第5步：

把发酵好的高粱倒入设备蒸馏，不能另外再加水放入蒸煮锅，如果加水蒸出来的头酒度数没那么高，发

酵好了头酒正常在60-70度之间。把发酵好的高粱到入蒸酒设备蒸出即可。用蒸汽发生器蒸汽给高粱加热蒸馏，出就率高而且不影响酒的度数，既保证了米酒品质又提高了生产效率，非常方便。

问：蒸汽发生器酿酒是承压好还是常压好？

答：承压蒸汽机好，尤其是在酿酒过程的蒸粮环节。