

湖南亚太高产酿酒设备

产品名称	湖南亚太高产酿酒设备
公司名称	湖南亚太技术发展有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:亚太 型号:YTLL-160 YTLL-320
公司地址	湖南长沙市劳动西路298号
联系电话	0731-85175801

产品详情

简介

：工艺特点：1原料不需蒸煮：直接将生料加酒曲加水即发酵产酒，比传统工艺节约燃料百分之五十以上

2生产简单：减少百分之六十的劳动量。

3出酒率高：不同原料出酒率均可提高百分之五十五到百分之三十五。每100公斤粮食可产一级50度白酒80公斤 - 100公斤。

4酒质好：用该工艺生产的白酒香味协调，绵甜爽净，余味悠长，无邪杂味，焦糊味、暴辣味、有后劲、不上头。经国家法政部门检测和专家鉴定，全部指标均达到或超过gb10781—89标准，为一级品。

生料酿酒酒曲和节能蒸馏设备特点：

(一) 酒曲特点:

生料酿酒酒曲为特殊酒曲，是一些特殊的微生物复合制剂，它能将任何生淀粉彻底糖化，又将原糖发酵转化为酒，这两个转化几乎同步完成。它具有如下品质：一是具有足够的液化能力，能满足于将生淀粉逐渐分解为易被糖化的短链淀粉；二是具有足够的糖化能力，能充分地将初期分解的可醇性糖转化为乙醇；三是具有良好的抑菌能力，并且占有绝对优势以抑制其他微生物（杂菌）的生长；四是具有将纤维、蛋白质、果胶等降解转化的能力，以适应不同原料的糖化发酵；五是具有良好的产香产酯能力，使用酒的香味正常，醇厚悠长。能不能发酵，关系到能不能生产出酒；发酵是不是彻底，影响到原料的出酒率；发酵过程中产酯产香的多少，又关系到酒的口感和风味。当然，要使原料的利用率高，所产生的产品质量好，除了要有优良的酒曲外，还须有先进的工艺和设备和他配套。

(二) 设备特点：

我公司生产的yt系列设备是生料酿酒工艺的配套设备，高效节能，快速省时，酒分损失很少，绝不焦糊，自动驱除异味，使酒质清净醇厚，口感舒适。本装置主要部分由蒸馏釜、酒蒸汽输送管和冷凝器组成

。其工作原理是：炉腔加热时，炉腔、导热水管及烟囱四壁迅速将热量传导给蒸汽室，由于导热水管的作用，使热循环加速，从而使蒸汽室的水迅速加热产生蒸汽，通过蒸汽输送管及蒸汽室四壁迅速将热量传导给酒醪室，从而使酒醪迅速沸腾产生酒蒸汽，酒蒸汽通过输送管到冷凝器冷凝后变为酒液流出。

该设备属常压装置，采用优质不锈钢材或铝合金材料制造，符合国家食品机械卫生、安全可靠、经久耐用。

联系人：李经理

联系电话：0731-85175801 13607317108(手机属地：湖南省长沙市)

联系地址：湖南省长沙市劳动西路298号