

醋,自动酿醋机,酿造技术,果醋,自动酿造设备 ,

产品名称	醋,自动酿醋机,酿造技术,果醋,自动酿造设备 ,
公司名称	宝鸡鼎力生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省宝鸡市高新开发区高新大道195号院5号楼
联系电话	86-0917-3265856 18091776928

产品详情

酿造工艺流程 其主要技术原理是将柿子经过分选、清洗、破碎、榨汁，应用复合果胶酶澄清得到柿子汁，添加酒母进行酒精发酵，经df自动连续制醋机发酵把酒精转化成醋酸，再经过滤、灭菌、陈酿、调配、澄清而成。同时，对榨汁剩下的皮渣采取与粮食混合进行固态发酵工艺生产食醋。柿汁液态发酵由于是在通入无菌空气条件下进行的有氧发酵，自动化程度高、发酵时间短(8-24小时)，则设备利用率及原料出品率都较高。柿子醋产品根据各自的特点再进行不同的组合调配，因而既保证了产品的质量批次间的均衡稳定性，又提高了原料的利用率。因柿子果醋为液态深层发酵技术，极大限度的保持了柿子果中的果酸，并将果糖进行有效转化，使柿子果的营养成分大部分被保留下来，因此被称为保健型柿子果醋。

酿造关键 通过我们研究解决了柿子醋生产中柿子榨汁处理工艺及条件，影响酒精发酵、醋酸发酵的外在因素，如：菌种、温度、ph及通风量等，确定出了最适工艺参数，同时针对食醋产品普遍存在的非生物稳定性问题进行了较为系统研究，摸清了柿子醋与固体发酵醋产生混浊、沉淀的主要原因，并提出了相应的解决方法和措施。利用该工艺生产的柿子醋，澄清透明，保质期十二个月内无混浊、沉淀，填补了国内同行业食醋澄清技术的一项空白，达到了国内同类研究项目的领先水平。

合作情况 我们为客户提供专业的设备和先进的高科技技术，解决了客户生产的技术问题。a、工业化果醋生产线配置;b、国家知识产权局实用新型《自动酿醋设备》专利的授权使用；c、国家知识产权局发明专利《液态果醋酿造技术》的授权使用；d、国家知识产权局发明专利《发酵型果醋饮料生产技术》的授权使用。