

60L法式夏朗德蒸馏机

产品名称	60L法式夏朗德蒸馏机
公司名称	温州博创轻工机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:温州博创轻工机械有限公司 型号: 本公司生产全套夏朗德蒸馏机组：15L、20L、30L、60L、160L、300L、500L、10
公司地址	温州经济技术开发区天河街道建工路58号
联系电话	0577-86663509 13957715145

产品详情

产品说明：

1、产品介绍：本机组是以间断蒸馏方法，从用葡萄或其它发酵后的果实为原料的原酒中，提取高质量烈酒（如白兰地）的专用设备。可以通过人工或自动设定其处理方式，以合理的温度、挥发度、提取高纯度酒精，并可将其头、中、尾按要求分离。

2、结构形式: 本机组为三件横列式布置，由预热器、蒸馏器、冷凝器和人工或自动控制等部分组成。并采用纯紫铜及不锈钢制造，由于使用预热器，从而进一步节约了能源大大提高了生产效率，降低了用户的一次性投资和运行费用。

3、紫铜与葡萄液的反应：

紫铜对于葡萄酒中的酸具有良好的抗性，在加热过程中，铜与丁酸、己酸、辛酸、葵酸、月桂酸等形成不溶性的铜盐，从而将这种具有不良风味的酸除去，能提高白兰地的质量。而采用玻璃或不锈钢材质的蒸馏器则根本达不到与之相同的效果。另外紫铜具有很好的导热性，同时紫铜是某些酯化反应催化剂。

4、蒸馏过程：

将未经过滤的葡萄酒注入蒸馏器中，煮至沸腾。酒精蒸汽散发出来，聚集在上方的蒸馏塔中，经由“天鹅之颈”进入蛇形管。触及到冷凝器后冷凝流出，所

得为第一次馏出物，即“粗酒”，它有一点混浊，含酒精28%到32%。把第一次馏出物重新加入蒸馏器进行第二次蒸馏，得到第二次馏出物，我们称之为“精酒”。第二次蒸馏的时候，蒸馏器的容量不得超过3000升，装入的液体控制在2500升。然后蒸馏器要进行一项精细的操作，叫做“切取”：最初的蒸汽，酒精浓度最高，称为“酒头”，要和其他的分离。随后获得是“酒心”，它是清澈透明的烈酒，用来酿制干邑。当酒精比重达到60%的时候进行第二次“切取”，去除“酒尾”，得到“酒脚”。“酒心”和“酒脚”将和第二批的葡萄酒或者“粗酒”一起重新蒸馏。一次成功的蒸馏过程大约持续24小时，需要蒸馏技师对于整个过程的监督和密切关注，每个蒸馏师必须具有丰富的经验和技巧（酒泥的比例、第二批葡萄酒或者“粗酒”中“酒尾”的再利用、温度的掌握.....），因此，最后制成的干邑都是独具个人特征的。

5、产品型号：

本公司生产全套夏朗德蒸馏机组：15L、20L、30L、60L、160L、300L、500L、1000L、1500L、2000L、2500L、3000L、5000L。

6、材质：T2紫铜+SUS304

7、本机组通过感应探头、电气元件、自动阀门、泵，实现全自动控制，无需人工操作！！