

小型酿酒设备—唐三镜酿酒坊加盟—免费酿酒技术

产品名称	小型酿酒设备—唐三镜酿酒坊加盟—免费酿酒技术
公司名称	东莞市石龙一本五金机械经营部
价格	1.00/台
规格参数	品牌:唐三镜
公司地址	广东省东莞市石龙镇广源路老火车站
联系电话	15989656923

产品详情

家庭酿酒设备和酿酒技术，随着各种瓶装假酒的报道越来越多，喜欢喝酒和体会自己酿酒乐趣的人也越来越多，家庭酿酒的需求就这样产生了。今天，为大家介绍一下家庭酿酒的酿酒技术。

家庭酿酒需要的材料并不多：1、准备酿酒的粮食。所有的粮食和含有淀粉和糖分的水果都可以酿酒，除了常见的大米、糯米、玉米、高粱、小麦等，其它的比如香蕉，柿子，桃子等也都可以酿酒。2、粮食的预处理。如果是粮食的话呢，首先就要把粮食浸泡24小时左右，让粮食吸收足够的水分，然后把粮食煮熟或者蒸熟。怎么把粮食熟化不重要，重要的是无论是煮还是蒸，都要把粮食彻底的熟化。如果是水果的话呢，就是要把水果洗净、去皮，然后捣碎成浆状。水果不需要煮熟或者蒸熟，都是特殊的水果需要用温水浸泡以便去除果皮的涩味，比如柿子，浸泡去除涩味的时间大概也是24小时左右。3、下曲。就直接在水果浆液中加入酒曲。下酒曲的温度也很重要，不同的酒曲适应的温度范围不同，常见的是26至35度数。4、发酵。加入酒曲搅拌均匀之后，将已经拌入酒曲的粮食或者水果浆液放入容器中，然后用塑料纸或者保鲜膜密封，加盖。整个操作过程中都要防止杂菌进入，操作的容器要用开水消毒。5、蒸馏酒。蒸酒有些地方叫做烤酒或者烧酒，各地的称呼不同，再此不一一阐述。容器中的粮食或者水果，在经过一段时间发酵之后就会产生很浓的酒香味，这时就可以蒸馏酒了。具体的时间是，粮食酒10天左右，水果酒5天左右。如果比较繁忙，错过一段时间也可以，酒是时间越长酒越是香。蒸酒的具体做法是把发酵好的粮食或者水果放入酿酒设备，在电磁炉或者液化气灶上加热，在冷却器中加入水。一段时间之后就可以看到清纯的酒从冷却器的出酒口出来了。接酒的容器可以用桶或者酒罐等都可以。

那么，对于酿酒设备哪家好呢?这里我们推荐唐三镜酿酒设备：

- 1、自动旋转翻滚蒸馏，温度稳定，永不焦锅;2、不用鼓风机，自动抽风，火力猛;
- 3、自动保香排杂味，自动排糟;4、常压蒸馏，无爆漏现象，使用寿命长;5、易清洗，易搬动。该设备采用优质铝材和不锈钢材料，符合国家食品机械卫生标准，用高新焊接技术制造，技术性能先进。该设备在蒸酒的同时又可蒸煮粮食，做熟料与做生料一样简单方便，不论采用生料还是熟料方法酿酒，都能实现酒质好、产量高、工艺简单、节约成本，创造最佳效益。
- 6、省时省力易操作，一个人就能操作一个小酒坊。

广东省东莞市石龙镇广源路唐三镜酒械旧火车旁 唐三镜酒械王志家

联系电话:15989656923微信号WZJ564532677 QQ号:564532677 564532677@qq.com 如想了解更多酿白酒技

术的资料，请搜索“唐三镜酒械王志家”或者“唐三镜王志家”，查看更多酿白酒资