

电气两用100斤粮蒸酒设备

产品名称	电气两用100斤粮蒸酒设备
公司名称	曲阜市天阳机械制造有限公司
价格	5300.00/套
规格参数	品牌:天阳 型号:TYJ-100 材质:不锈钢
公司地址	山东省济宁曲阜市小北关迎宾大街8号
联系电话	18063235808 15054858776

产品详情

酿酒设备，蒸酒设备，烧酒设备，白酒设备，造酒设备，制酒设备，白酒蒸馏设备，烤酒设备，淌酒设备，馏酒设备—纯粮酿酒设备由曲阜天阳机械生产销售，造型美观，由蒸锅、锅盖、导气管、冷却器和电加热温控装置组成，不锈钢材料加工制作而成，整套蒸酒设备安装在小拉车上，移动方便。蒸锅为双层锅蒸汽导热式，上汽均匀，发酵料在蒸馏过程中不焦不糊。冷却器采用套管阵列结构，冷却水低进高出，循环冷却，酒蒸汽与冷却水接触面积大，冷却效果好，出酒率高。该设备每次可以蒸馏100斤粮食，出酒率（以平均50度计算）玉米、小米60、高粱50，大米80，小麦、青稞40。

用天阳白酒酿酒设备生产加工粮食酒，工艺简单，好操作，首先是选择颗粒饱满、无虫蛀、不霉烂的粮食先粉碎（大米用整粒），夏粗冬细，然后取干净的发酵容器，按一定的比例把水、粮食和生料酒曲依次加入，搅拌混合均匀，用干净的塑料薄膜封好容器的口，在一定的温度下，发酵8天左右，到原料发酵好，粮食沉淀，上层清液为琥珀色（高粱为紫红色），且有特殊的酒香味后，把发酵好的原料搅起来，倒入蒸锅内，启动加热装置加热发酵，酒在78.4度时形成蒸汽顺导气管进入冷却器内经循环水冷却后即可流出酒。

纯粮酿酒设备价格5300元/套，生产场地有20-40多平方即可，1人操作，每天可烧3-4锅，烧电烧气均可，也可砌灶台烧煤烧柴，可以直接在家庭或餐厅、酒坊内现蒸现卖，也可到酒友家上门蒸酒，适合家庭，小型创业者，也适合中小型酒厂使用。

购机免费传授生料酿酒技术及工艺配方，提供生料酒曲配制方法，长期负责技术咨询。