

小烧酒酿酒设备，白酒设备自酿自喝

产品名称	小烧酒酿酒设备，白酒设备自酿自喝
公司名称	曲阜市天阳机械制造有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:天阳机械 型号:TYJ-A型 产地:山东省曲阜市
公司地址	曲阜市裕隆路一号
联系电话	15064756523

产品详情

纯粮自酿自蒸白酒，无须勾兑，喝的放心，喝的舒心。纯粮自酿自蒸白酒工艺简单，易于操作，人人能酿。酿制白酒的粮食主要有玉米、大米、高粱、地瓜干等，以上原料用一种或几种混合粉碎后与生料酒曲和水搅拌均匀，密闭发酵即可。在30-35度之间一般发酵7-10天，即可发酵完毕，进行蒸酒。蒸酒时把发酵好的原料倒入蒸馏设备中，加热蒸馏即可出酒。每百斤粮食的出酒率（50度）是：玉米、高粱和地瓜在60%，大米在80%。出酒后的酒糟含有大量的菌体蛋白质（蛋白质含量34.6%）和多种营养元素，具有微甜悠香气味，是很好的糖化饲料，可直接或做成颗粒饲料喂猪、鸡、鸭、兔、鱼等，家畜家禽喜食爱喝，吃饱就睡，利于快速育肥。因此利用生料发酵技术可以增强企业的竞争力和生命力，增加粮食等农产品的附加值，推动农村的经济发展。天阳生料纯粮酿酒设备由不锈钢蒸锅、导汽过龙和冷却器组成，内置仿糊锅装置，干净卫生，耐酸碱腐蚀，使用寿命长，每天可烧四锅，每百斤粮食出酒率（50度）：玉米或高粱60斤，大米80斤，效益非常可观。TYJ-A型原粮投放量50公斤，3800元/套，TYJ-B型原粮投放量100公斤，价格7800元/套（以上报价不含包装运输费用）。

联系人：刘静 电话:13791763698或13181307932 客服QQ：2955625899 客服微信号s2955625899