

定制：山楂醋生产设备 山楂果醋生产线价格表

产品名称	定制：山楂醋生产设备 山楂果醋生产线价格表
公司名称	温州市科信轻工机械有限公司
价格	230000.00/套
规格参数	品牌:科信 型号:2500 产地:温州
公司地址	郑州市南四环与郑尧高速交叉口向西500米路南
联系电话	13673387314

产品详情

定制：山楂醋生产设备 山楂果醋生产线价格表

24小时咨询电话：闻经理 13592654176

温州科信承接各种型号山楂醋饮料生产线设备加工制造与销售：

温州市科信轻工机械有限公司创建于是专业生产和销售食品机械、乳品饮料机械、制药机械、包装机械、灌装机械和卫生级阀门管件的厂家。公司拥有雄厚的技术力量，完善的生产工艺，30多年丰富的生产经验和严格的管理体系。我们可以根据客户需要定做系列产品，产品畅销国内外，远销越南、俄罗斯、朝鲜、马来西亚等国家和地区，优质的产品深受国内外客户的赞赏和青睐。

公司生产多种系列的产品并提供水处理设备、各种饮料生产线设备、酒类设备、果汁及果酱生产设备、蛋白饮料生产设备、碳酸饮料生产线设备等成套设备的设计、制造、安装、调试及人员培训等。其主要产品包括饮料前处理设备、水处理设备、调配杀菌设备、灌装包装设备等整条生产线。

长业月积极创新，不断超越是科信一直以来不断坚持的核心价值。用户需要的，正是我们全力打造的；用户满意的，正是我们始终追求的。科信人信奉产品质量是企业的生命，更奉行诚信、务实、高效和创新的经营之本，始终坚持以品质打造品牌，以服务提升品牌。科信企业竭诚欢迎中外各界朋友莅临指导，携手合作，互惠双赢！

一、售前

- 1、接受您的垂询。
- 2、组织专题技术研讨、交流、沟通，针对客户产品进行设备选型。

3、为您提供详尽的"设备建议书"

包括：

a 设备图样

b 设备的功能、明细

c 工艺设计，厂房水、电、气布局图

d 设备工艺设计，设备配置、备件、包装和售后服务说明

e 设备分项报价

二、售中

1、时刻与您保持联系，邀请客户到公司考察，了解设备生产装配工艺。

2、备好设备说明书、档案卡等相关软件随时接受您的咨询。

3、定期向客户汇报设备的生产进度情况。

4、在规定时间内，设备完好后，及时通知您发货前验收。

三、售后

按国际通行售后服务标准执行

1、保修一年，终身服务，24小时为您开通售后服务网站、热线和传真72小时到达指定地点（国内）。

2、备件库长期备足易损、易耗件及重要配件，保证第一时间给客户应答。

3、对每个客户进行定期回访为客户解决设备潜在隐患、提供新设备信息等，做好记录并存档。

4、高水平、高素质、高速度的服务队伍，为每个客户完成售后服务工作。

温州科信轻工机械有限公司专注饮料机械生产领域33年，以过硬的技术，一流的产品和服务得到了市场的高度认可。温州科信轻工机械有限公司---您选购饮料机械的好的选择！

山楂醋简单加工工艺：

1.选料。选鲜山楂，可先出汁，下脚料也可用于做醋，亦可使用等外山楂或干碎山楂，不出汁直接生产果醋。加水量一般是鲜果量的3倍，干果加水5倍。

2.清洗。挑出霉烂者，把果实洗净。

3.破碎。用对碾机把果实轧成4瓣~5瓣。

4.预煮。在100℃下煮20min~30min。

5.出汁留渣加糖水。将果汁或果渣补加糖到15°Bx左右，糖度不可过高，以免抑制微生物生长。

6.酒精发酵。在20 ~ 25 下进行主发酵，7天后取出汁液、渣子，再加15° Bx糖水，行二遍主发酵。两次汁液合并于一缸。

7.保温。提高温度（35 ~ 36 ）以利醋酸菌活动。

8.醋酸发酵。在35 的液温下，醋酸发酵顺利。待密闭1年以上，自然形成高浓度醋。如采用保温，可在2个月~3个月内完成全发酵过程。

9.澄清。将醋自然静放2个月，待大部分果肉碎屑沉落缸底后，取上部澄清液，再按后工序处理。

10.勾兑。山楂醋为淡红色或淡黄色。经贮1年后由于醋酸度过大，不适合生食，为此可加冷水稀释，以含3%醋酸为宜。在醋中还必须加1%~2%的食盐，以提高风味和防腐能力。

11.成品。醋酸含量达3.5%，除酸味外尚有浓烈的果香。

几种适合果醋加工的水果种类

1、苹果 苹果中含有丰富的维生素，苹果中的主要成分是碳水化合物，其中大部分是糖，蔗糖约4%，还原糖约6%-8%；酸0.5%，主要是苹果酸，芳香成分中的醇类占92%。用苹果酿造的果醋色泽为淡亮色，体态澄清，口味柔和，具有苹果的香味。

2、山楂 山楂味微酸，微温、消食、健胃、行气活血、消积、化滞止痢、降压具有极高的营养和保健价值。蛋白质含量为0.7mg/100g，Vc含量为89mg/100g，钙为68-85mg/100g，总黄酮为7.77mg/100g，其中黄酮对高血压和心血管系统疾病有预防和治疗作用，保健功能十分显著。用山楂酿造的果醋澄清，褐色，酸味柔和、绵长，具有山楂特有的果香味。

3、水蜜桃 味美浓香，营养丰富，用水蜜桃制成的果醋呈琥珀色，光泽度好，具有浓郁的醋香和水蜜桃特有芳香味，其酸味柔和，口感好，澄清透明。

4、猕猴桃 素有“Vc之王”的美称，营养丰富，一般成熟果含糖8%-17%，含酸量为1.4%-2.0%，由它制成的果醋富含多种氨基酸及维生素，醋体颜色为草绿色，酸味柔和，具有猕猴桃特有的香味。

5、野生酸枣 其果实为圆形、紫红色。经测定，酸枣含有31种矿物质和微量元素及多种维生素，其中Vc含量最高，可达到830-1170mg/kg。食用野生酸枣果醋可调节体液的酸碱平衡，对原发性高血压及部分血脂患者有较好的降压效果。

除以上水果品种之外，梨、芦柑、黑加仑、都柿、柿子、南瓜、沙棘等都可作为果醋含糖的酿造原料。

酿醋设备发酵方式及结构原理

醋酸菌是一种生命力极强的细菌，其繁殖从不间断。这种单细胞生物可将发酵基质——酒精转化为醋酸。但这种生物细菌顺利工作要求有一定的条件和环境，如恒定的温度、最佳的通气次数及底物与产物的浓度比等。一般条件下发酵过程反复连续进行，必须有配套成熟的工艺和相应的自动控制装置，才能高效经济地生产出优质食醋。

自动酿醋设备将生物菌床保持在一个特定的空间内，反复进行生化反应，优良的醋酸菌种在人工固化菌床中增殖发酵、积累产物。该机包括：电子监控自动上料、固化菌床系统、自动育种培菌均匀布气系统、冷热循环水系统、酸气酒精回收系统。备有手动、自动温控、时控操作选项开关。生产中，从进料口泵入调配好的营养液，部分通过自流均匀地穿过特制的固化菌床，菌床表层固化的醋酸细菌在不断运动中产生代谢物质。完成整个醋酸发酵需18—24小时，乙醇转酸率达90%以上。设备和配套工艺科技含量高，具有深层液体发酵和固化菌技术的核心，运行平稳，操作方便。

果醋加工工艺研究进展

1、全固态发酵法工艺流程

果品原料 切除腐烂部分 清洗 破碎 加少量稻壳、酵母菌 固态酒精发酵 加麸皮、稻壳、醋酸菌
固态醋酸发酵 淋醋 灭菌 陈酿 成品

2、全液态发酵法工艺流程

果品原料 切除腐烂部分 清洗 破碎、榨汁（除去果渣） 粗果汁 接种酵母 液态酒精发酵 加醋
酸菌 液态醋酸发酵 过滤 灭菌 陈酿 成品

3、前液后固发酵法工艺流程

果品原料 切除腐烂部分 清洗 破碎、榨汁（除去果渣） 粗果汁 接种酵母 液态酒精发酵 加麸
皮、稻壳、醋酸菌 固态醋酸发酵 淋醋 成品

科信公司欢迎咨询选购：

温州科信轻工机械有限公司

总部地址：浙江省温州市龙湾区滨海园区三道

科信机械河南营销中心地址：

地址：郑州市南四环与郑尧高速交叉口向西300米路南（科信饮料机械）

联系人：闻经理 13592654176