

## 选购：山楂酒生产线设备 果酒整套设备请到温州科信

产品名称	选购：山楂酒生产线设备 果酒整套设备请到温州科信
公司名称	温州市科信轻工机械有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:科信 型号:50-5000 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

选购：山楂酒生产线设备 果酒整套设备请到温州科信

24小时咨询电话：闻经理 13592654176

选购山楂酒生产线设备请到温州科信：

温州市科信轻工机械有限公司是一家专业从事流体设备与配件的设计和制造企业，业务范围涉及饮料工程、酒类工程、食品工程、乳品工程和水处理等工程领域。主营产品有：乳品生产线、饮料灌装生产线、纯净水生产设备、桶装水灌装生产线、易拉罐灌装生产线、植物蛋白饮料生产线、（含气）碳酸饮料生产线、维生素功能饮料生产线、果汁饮料生产设备、红酒生产线、白酒生产线等等（果蔬饮料、八宝粥、食用油、调味品、蜂产品、化妆品等多种全套生产线设备）各种饮料机械灌装设备、包装设备与配套产品，满足各种不同类型的客户需求，我们还提供工艺设计、建厂指导、机械制造、安装调试、售后服务、技术培训、饮料技术配方等一条龙交钥匙工程服务。

公司成立二十年来赢得了国内外广大客户的信赖和有关部门的大力支持，通过了ISO9001-2000质量体系认证和HACCP食品安全管理体系认证，同时被评为“信得过的企业”，“重合同、守信用单位”，“AA级资信企业”，“中国饮料机械十佳名优品牌”等荣誉称号。

1.年产50-5000吨酵素生产线（果蔬酵素生产线、谷物酵素生产线）

2.每小时2000瓶——36000瓶热灌装饮料全套生产线

3.每小时2000瓶——36000瓶矿泉水、纯净水生产线

4.每小时2000瓶——36000瓶含气饮料生产线

5.每小时100桶——1500桶，3加仑、5加仑桶装饮用水生产线

6.每小时2000罐——36000罐易拉罐饮料生产线（植物蛋白饮料、茶饮料、功能保健饮料、易拉罐啤酒生产线）

7.每小时2000-36000瓶乳品饮料生产线（牛奶生产线、酸奶生产线、鲜奶生产线、巴氏奶生产线）

8.每小时2000瓶——36000瓶碳酸饮料生产线（玻璃瓶碳酸饮料生产线、PET碳酸饮料生产线、易拉罐碳酸饮料生产线）

9.每小时2000瓶——36000瓶酒类生产线（啤酒生产线（玻璃瓶、易拉罐）、白酒生产线、黄酒生产线、药酒生产线、

葡萄酒生产线、保健酒生产线等）

10.年产10-10000吨发酵饮料生产线、酵素生产线、乳酸菌饮料生产线等

11.各种水处理设备 RO反渗透 UF超滤设备

12.各种搅拌罐，冷热缸，夹层锅，发酵罐，调配罐，冲瓶灌装封口机，热收缩包装机，套标机，杀菌锅，杀菌机等各种饮料设备。

13.板式和管式UHT装置、CIP系统

14.整厂交钥匙工

山楂酒生产线工艺技术：

主要原料 山楂。 设备用具 榨汁机、发酵桶、地下室、大锅等。 经充分水洗，洗净后放入大锅内，加少量水后预煮，温度为60~70℃，用榨汁机榨汁。将山楂果汁倒入发酵桶中，在温度为22~28℃的条件下，经7~10天的发酵，即成果酒。将经过发酵的果酒滤出，倒入发酵容器内，存在地下室或地窖里，在8~10℃的温度下，进行30天的再发酵。并继续放置在阴凉的地下室进行陈酿。陈酿期间，要坚持倒桶（换桶），并保持酒桶常满，即得原汁山楂酒。 工艺流程  
选料 清洗 预煮 榨汁 装桶发酵（22~28℃） 过滤 发酵（8~10℃） 成品。

主要原料：山楂。 设备用具：榨汁机、发酵桶、地下室、大锅等。 制作方法：选取成熟、无病、无虫、不霉烂的山楂果，经充分水洗，洗净后放入大锅内，加少量水后预煮，温度为60~70℃，用榨汁机榨汁。将山楂果汁倒入发酵桶中，在温度为22~28℃的条件下，经7~10天的发酵，即成果酒。将经过发酵的果酒滤出，倒入发酵容器内，存在地下室或地窖里，在8~10℃的温度下，进行30天的再发酵。并继续放置在阴凉的地下室进行陈酿。陈酿期间，要坚持倒桶（换桶），并保持酒桶常满，即得原汁山楂酒。

、工艺流程说明

1.分选：山楂的分选主要是选出其中的杂质、草树叶、泥土、石块以及掺进的杂果类，一般采用振动筛和水洗槽进行分选。

2. 破碎：一般采用大滚距挤压式的破碎机，将山楂皮挤破面不破碎山楂果核为宜。

3. 浸泡：浸泡工艺分四个方面：（1）浸泡用20~35%脱臭酒精进行，浸泡比例为山楂：脱臭酒精=1:0.7，第1次浸泡用35%脱臭酒精，第2次、第3次则各用20%脱臭酒精进行浸泡。（2）浸泡时间每次都在1个月以上，返计次数在5次以上。（3）浸泡原酒质量要求见下表所列。（4）下胶和冷冻要求：分离出来的1、2、3号原酒在冬季全部采用自然冷冻，然后，进行过滤。甲级汁一般在冷冻前下一次明胶，用量在0.01%左右，而后进行冷冻处理。乙级汁一般不经过下胶而直接放到室外进行自然冷冻，然后过滤。

名称	酒度	还原糖	总酸	单宁	浸出物
要求	(V%)	(克/升)	(克/升)	(克/升)	(克/升)
次数					
1次汁	18~20°	2~3	1.5~2.0	0.3以上	35以上
2次汁	18~20°	1~1.5	0.9~1.2	0.15以上	18以上
3次汁	18~20°	0.7以上	0.5以上	0.1	10以上

#### 4. 发酵工艺分成七个方面

（1）发酵时，采用人工酵母，酵母接入量5~10%，试管，小三角瓶全部用麦芽汁，大三角瓶采用山楂汁，调整糖度为12~14。（2）酵母菌种每年培养一次，扩大以后再分割到其它的发酵罐中。（3）山楂破碎后加入10%的糖水，比例为山楂：糖水=1:1.5。（4）加入糖水后即可加入一定量酵母，使其发酵温度一般在18~22，如果温度低，可用外加热器，循环加热果汁，使其温度适宜于发酵。（5）发酵周期一般10天左右，分离果汁，加糖进行后发酵。（6）发酵汁半成品要求如下表所列：

名称	酒度	还原糖	总酸	挥发酸
要求				
前后				
前醇汁	5~6°	1.5%以下	1.3~1.5%	0.07以下
后醇汁	10~12°	1.5%以下	1.3~1.5%	0.07以下

（7）后发酵时间较长，大约需要1个月左右，发酵结束后倒桶，用脱臭酒精调至10°转入贮藏。待澄清后下明胶，冷冻、过滤、转入木桶贮藏。

5. 贮藏：浸泡汁经冷冻过滤后，在橡木桶内贮藏3年以上，至少发酵贮藏2年以上才能用于配山楂酒。

6. 配酒：调配山楂酒是用1号，2号山楂浸泡酒和发酵原酒配制成的，用汁量为50%，加入优质山葡萄原酒10%调颜色，调至合格，再下明胶，贮藏半个月以后，才可以过滤，灌装。

科信山楂酒生产线设备厂家：

温州科信轻工机械有限公司坐落于“中国食品生物制药机械产业基地”温州经济技术开发区滨海园区内；是一家集研制、开发、生产、销售和提供完善售后服务于一体的国家级高新技术企业，产品广泛用于酵素机械、生物机械、饮料机械、果酒机械、包装设备等领域。公司加工设备齐全，工艺流程完善，技术力量雄厚，具备优良的产品开发设计能力和丰富的生产经验，并与国内外多家知名高校、研究院签署创新技术战略合作协议，为生物酵素、果蔬深加工、果酒生产、饮料生产等厂家提供机械设备的设计、制造、安装、维修、技术改进支持、技术顾问等各项服务。特别以酵素生产线、果蔬加工设备、果酒生产线、饮料生产线及各类不锈钢罐体设备等制造为公司的特长。设备制造及工程施工方面经验丰富、质量可靠，效果良好。公司先后通过了“ISO9001-2000质量体系认证和HACCP食品安全管理体系认证，公司被评为“信得过的企业”，“重合同、守信用单位”，“AAA级资信企业”。

公司代表性各类生产线工程：果蔬酵素生产线、果酒生产线、果蔬深加工成套设备、饮料生产线、果醋生产线、葡萄酒生产线、豆奶生产线等生物发酵系统工程。公司已申请多项技术专利保护，如：酵素发酵罐、果蔬发酵罐等等，标志着生物发酵类自主知识产权的产品在国内首次实现突破。科信企业有着专业的技术，高科技的设备是我们提供高品质产品的最佳保证。无论您在寻找生物酵素、果酒生产、果蔬深加工等设备，还是在为整套工程项目而操心，请相信我们：这里有高品质的产品，有专业的设施及工程队伍等待着您，让我们与您一起探讨，决策，共同进步！科信企业提供酵素、饮料、果酒、果蔬汁、葡萄酒、豆奶、果醋、发酵工程等生产线的交钥匙工程服务，包括车间规划、工艺设计、技术指导、设备供应、安装调试、技术培训、售后服务。

### 【为什么要选择我们】

- 1、科信公司设有销售部、工程部、售后部，我们都为您服务；
- 2、我们拼的不是价格，而是优质的质量及友好的服务；
- 3、我们的业务员和工程师会耐心听完你的要求及想要达到的效果，为您物料量身定做；
- 4、我们的售后同事会从你下单到使用到实际生产服务于您；
- 5、20多年行业经验，行业领先；
- 6、工厂、办公室现场参观

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