

桑葚酒发酵罐 发酵桶

产品名称	桑葚酒发酵罐 发酵桶
公司名称	诸城市健源酿酒设备有限公司
价格	23.00/台
规格参数	功率:3.0 电压:220 营销:营销
公司地址	山东省诸城市相州镇驻地
联系电话	0536-6573456 13963661523

产品详情

诸城健源酿酒设备有限公司生产的发酵罐主要用于葡萄酒的发酵和储酒！葡萄酒发酵罐、酒庄白酒发酵桶、自酿米酒发酵罐等发酵设备应用镜面抛光技术，表面光亮如镜，易清洗、不沾污垢，安全环保、卫生精制.坚韧、耐热、耐腐蚀，结合精湛的抛光工艺，在实用的基础上又突出美观和高雅，而且容易清洗。本设备自身带手动搅拌、呼吸器、压力表显示、滤网、取样阀、排清洗渣口、排污口等功能。

桑葚酒发酵罐，发酵桶，发酵罐，果酒发酵罐，夏朗德蒸馏设备，夏朗德蒸馏设备，白兰地蒸馏设备

发酵罐基本配置：

- 1.采用SUS304或SUS316进口材质制造.
- 2.安装了无菌呼吸气孔或无菌正压发酵系统.
- 3.设有米洛板（米勒板）或迷宫式夹套，可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却.
- 4.顶盘上配控制传感器（最常用的有PH电极和DO溶氧电极），用来监测和控制发酵条件.
- 5.顶部配有行星摆轮减速器（多级或无级变速），带动搅拌桨.

公司已被张裕葡萄酒有限公司技术中心及发酵中心实验室、华中农业大学、中国农业大学、山东大学、江苏大学食品与生物工程学院、山东省鲜食葡萄研究所、山东省科学院、华东理工大学、西北科技大学、贵州省微生物研究所、北京科技大学、吉林轻工业设计研究院等多家科研院校及众多个人及酒庄配备

使用并获得较高的信誉及好评。国内知名葡萄酒酿造大师彭德华在自酿葡萄酒漫谈书中推荐的小微葡萄酒庄成套设备生产厂家。