

桑葚酒发酵罐 夏朗德蒸馏锅

产品名称	桑葚酒发酵罐 夏朗德蒸馏锅
公司名称	诸城市健源酿酒设备有限公司
价格	27.00/台
规格参数	功率:3.0 电压:220V 规格:厂家定制
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

山东健源酿酒设备有限公司坐落于美丽的历史文化名城 - 诸城市。公司是集科研开发，生产销售为主的科技企业，我们一直支持以满足客户需求为己任，始终追求产品的高品质、高性能，在“科研管理，质量为本，满足客户，服务社会，持续改进，不断发展，全员参与，创建品牌”的质量方针激励下，我们不断的进行技术改新，技术改造，努力自我完善和发展，全力打造酒水业内品牌。公司各种酿酒设备种类齐全、酿酒全套设备、酿酒设备均可一站式购齐。

桑葚酒发酵罐，夏朗德蒸馏锅，夏朗德蒸馏设备，果酒发酵罐，酿酒设备，除梗机，粉碎机，水果灌装机，小型灌装机，红酒压榨机，白酒灌装机，白兰地蒸馏设备

白兰地是世界洋酒，世界上有众多国家酿造，白兰地通常是使用葡萄、樱桃、苹果等水果为原材料酿制，通过压榨和发酵后的原料使用专业酿酒白兰地蒸馏设备蒸馏锅进行加热蒸馏，最后酿制而成。由于水蒸气和酒精蒸汽的不同沸点以及冷凝点，白兰地蒸馏设备的构造可以实现分流盘分流，实现分离酒精酿成白兰地的目的。

发酵罐设备用途：

用于厌氧发酵(如生产酒精、溶剂)的发酵罐结构可以较简单。用于好气发酵(如氨基酸、有机酸、维生素等)的发酵罐因需向罐中连续通入大量无菌空气，并为考虑通入空气的利用率，故在发酵罐结构上较为复杂，常用的有机械搅拌式发酵罐、鼓泡式发酵罐和气升式发酵罐。乳制品、酒类发酵过程是一个无菌、无污染的过程，发酵罐采用了无菌系统，避免和防止了空气中微生物的污染，大大延长了产品的保质期和产品的纯正，罐体上特

别设计安装了无菌呼吸气孔或无菌正压发酵系统。

诸城健源酿酒设备有限公司是一家以生产研发大中小型酿酒设备为主导，以推广普及酿酒技术辅助，集设计、研发、生产、销售、服务于一体的企业，公司经过多年潜心经营，在酿酒技术行业获得一致好评。公司各种酿酒设备种类齐全、酿酒全套设备、酿酒设备均可一站式购齐。请拨打销售热线电话

13791691567 邱经理