

葡萄酒发酵设备工作原理工艺流程

产品名称	葡萄酒发酵设备工作原理工艺流程
公司名称	诸城市健源酿酒设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	功率:3.0 电压:220 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

诸城市健源酿酒设备有限公司专业生产的发酵设备种类齐全、技术优良，公司为您介绍一款锥形发酵罐主要尺寸的确定：

径高比.锥形罐呈圆柱锥底形，圆筒体的直径与高度之比为1：1~4。一般径高比越大，发酵时自然对流越强烈，酵母发酵速度快，但酵母不容易沉降，啤酒澄清困难。一般直径与麦汁液位总高度之比应为1：2，直径与柱形部分麦汁高度之比应为1：1~1.5。

罐容量.罐容量越大，麦汁满罐时间越长，发酵增殖次数多、时间长，会造成双乙酰前驱物质形成量增大，双乙酰产生量大、还原时间长。此外，还会造成出酒、清洗、重新进麦汁等非生产时间延长，且用冷高峰期峰值高，造成供冷紧张。由于二氧化碳的释放和泡沫的产生，罐有效容积一般为罐总量的80%左右。

葡萄酒蒸馏设备，压榨机，果酒压榨机，白酒压榨机，灌装机，果酒灌装机，红酒灌装机，除梗机，破碎机，果酒除梗机，

诸城市健源酿酒设备有限公司秉承“质量第一，服务至上”的经营理念，以市场为导向，不断追求科技创新，历经数十载的努力，拥有完整、科学的质量管理体系。产品畅销全国各地，深受客户的信赖。公司生产各种酿酒设备种类齐全、酿酒全套设备、成套酿酒设备可一站式购齐，详情请咨询销售热线。