

深圳龙岗小本创业项目

产品名称	深圳龙岗小本创业项目
公司名称	深圳市澳美嘉机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	澳美嘉:澳美嘉机械 高效节能酿酒设备:澳美嘉新式高效节能酿酒设备 广州:佛山
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道南联路9号2楼
联系电话	13058195159

产品详情

深圳哪里有小本创业项目？龙岗哪里有小本创业项目？推荐深圳市南联路澳美嘉机械设备有限公司的酿酒项目。

深圳市澳美嘉机械设备有限公司主营酿酒设备、豆制品设备、酿酒做豆腐所需的配料耗材，并负责酿酒项目、豆制品项目的宣传推广以及酿酒技术、豆制品技术的免费的咨询与培训。正所谓，好酒得需好设备，接下来请看项目与设备简介：

澳美嘉新式高效节能酿酒设备：

- (1) 设备冷却性、密封性好，可以确保比传统多20%的出酒率。
- (2) 设备材质：采用8K304食用镜面不锈钢制作，耐酸耐碱耐高温，耐温可达2600 。
- (3) 设备组成：由蒸煮锅、酒度可调锅盖、导气管、冷却器等部份组成。
- (4) 设备特点：节能降耗、可循环生产、具有提升酒质功能，先进设计。

一、酿酒项目的优势：

- 1、历史悠久，消费市场大（几千年的历史和文化，消费群体庞大）；
- 2、即使暂时不卖，存放起来也不会变质、不会过期，并且越陈越香，越值钱（酒是陈的香）；
- 3、原材料采购方便（中国是农业大国，特别是乡村粮食多）；
- 4、操作简单（会看称就会发酵，会点火会用电就会蒸酒）；

5、具有核心竞争力（一次投入多重回报，酿酒养猪，稳赚不输）；

6、在乡村搞粮食深加工和养殖行业政府大力扶持。

坂田做什么小生意好？坂田做什么生意好？坂田做什么生意好？

二、新工艺酿酒与传统酿酒的区别：

1、传统工艺：原料（浸泡） 初蒸 焖粮 复蒸 摊凉 加曲 装箱培菌 配槽 装桶发酵 蒸馏 成品酒

2、新工艺酿酒：A、熟粮发酵：原料（浸泡） 蒸煮 摊凉 拌曲 装桶发酵 加水 蒸馏 成品酒

B、生粮发酵：原料（生粮食+酒曲+水）发酵 蒸馏 成品酒

三、新工艺成本及效益分析：以日产150斤纯粮酒（50度）为例：

A、成本构成：大米190斤(约400元)+酒曲1.1斤（约19.8元）+燃料费约40元 150斤（50度）纯粮酒

B、总投入：400元+19.8元+40元=460元

C、总销售额：150斤（50度）×6元/斤=900元（50度纯粮食酒一般每斤售价6至12元）

E、利润=销售额900元—总投入460元=440元/天

F、月利润：440元/天×30天=13200元/月

G、除去设备、工具折旧成本及其他相关费用，月利润在12000元左右。年利润：12000元左右（12000元/月×10个月）

四、澳美嘉新式高效节能酿酒设备：

（1）设备材质：8K304食用镜面不锈钢制作，耐高温耐酸耐碱。

（2）节能降耗：立体式加热，比传统酿酒设备节省1/3以上的燃料费。

（3）循环生产：可连续多次蒸煮，缩短蒸酒时间，节省人力。

（4）出酒率高：产量比传统酿酒多出20%-40%。

（5）提升酒质：不糊锅，具有串蒸功能，可做出各种口感的酒。

（6）独特设计：超大水位镜，配置气压表，首创设备自检系统。

五、免费技术咨询学习：学习酿酒技术、黄酒生产技术、白酒催陈技术、白酒串蒸技术、白酒色调技术、薯类酒陈杂技术、发酵液的综合利用技术等。坂田做什么生意好？

深圳、惠州、东莞区域统一技术学习实践基地（深圳龙岗南联基地）

公司地址：深圳市龙岗区南联路9号二楼整层

咨询电话：13058195159 QQ咨询：2258702003

想自主创业应该怎么做？自主创业建议从小做起，投入低，慢慢扩大规模。推荐澳美嘉机械，免费学技术做白酒，果酒，药酒，酱醋奶茶等。副产品优势可以让利给代销店促销白酒。