

东莞酿酒设备烧酒设备白酒设备

产品名称	东莞酿酒设备烧酒设备白酒设备
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 豆腐机:全自动豆腐机 广东: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

澳美嘉机械供应东莞各种大中小型酿酒设备、烧酒设备、白酒设备并免费提供技术培训，欢迎对白酒感兴趣或对酿酒设备感兴趣的人们来我司参观了解。

东莞哪里有电加热酿酒设备？澳美嘉机械首创电加热设备，把人们从传统的工艺产生的烟尘中解放出来。到澳美嘉来学纯粮白酒技术,酒业界有句名言：丰产靠酒曲，丰收靠设备。没有先进的设备，就如同使用镰刀收割庄稼，而别人用收割机，就算你再努力比超收割机，你既“劳命”（辛苦劳累）又“伤财”（能耗高、成本高）。

一、经营散装酒的优势：

1、市场广阔，需求量大。我国农村人口八亿多，占全国总人数的近60%，其中大部分消费水平不高，因而价格较低的散装酒在广大农村的市场是巨大的。以一个3万人的小镇为例，平均每5个人中有一个人喝酒，每个人一天喝半斤，那么一个镇一天就有3000斤的散装酒市场！

2、投资小，稳妥可靠。与生产瓶装酒相比，散装酒的投资相对要少得多，特别是对于农村经营者来说，酿酒所需的粮食大都可以自己种植，从而大大降低了经营成本。而且酿酒也是传统项目，有几千年的历史，相较于其他经营项目而言，更稳妥，更可靠！

二、散酒市场存在的问题：

1、运作不规范，假冒伪劣产品充斥市场，安全问题令人担忧。少数利润熏心的黑商为了谋取暴利，不惜以次充好，更甚者直接用工业酒精勾兑来欺骗消费者，在危害消费者安全健康的同时，也很大程度的扰乱的酒水市场，使得不少消费者对散装酒避而远之。

2、部分地区对散酒接受度不高：如河南、安徽以及北京等地。其原因在于，多数人对酿酒知识缺乏了解，认为个人或作坊不具备酿酒的技术能力，因而在质量上对散装酒持有怀疑，从而更倾向于瓶装酒。

三、新工艺酿酒优势：

经过上面的分析，我们可以看出散酒市场总体情势良好，但健康、安全以及质量问题等问题依然给其发展带来了阻碍，如何解决这样的问题呢？其实不难，只要经营者能在技术上与质量上有保证，让消费者明明白白消费，切切实实的喝上放心酒，就如给散装酒配上了一张“身份证”，更容易为消费者所认可。当然，说到技术与质量保障，自然是首推“新工艺”酿酒技术了：

安全健康，质量保证：“新工艺”酿酒以纯粮食做为原料酿造，货真价实。市场上某些经营者之所以会以次充好，是因为纯粮食酒成本高，利润低。而“新工艺”酿酒技术因为产量高，成本降低，因而能使经营者在保证纯粮质量的前提下依然有利可赚。而凭借高质优价的“新工艺”纯粮酒，不仅能有效地打击黑商经营者，还能更容易被消费者所接受，为自己打开销路、扩宽市场。

技术领先，权威保证：我国传统酿酒已有几千年的历史，技术并不难，没念过书的老人都能自如操作。而“新工艺”酿酒相较于传统酿酒不仅在操作上更加简单，更是在“成本、利润、产量、质量”等各方面都优于传统酿酒。特别是澳美嘉机械作为酿酒行业的龙头企业，推广“新工艺”酿酒技术已经有十余年，是业内权威的酿酒技术部门，技术成熟领先，得到社会广泛的认可和褒扬。

四、设备优势：

- 1、新式高效节能酿酒设备：节能降耗、出酒率高、提升酒质、首创设备自检系统。
- 2、国内首创电加热酿酒设备：操作简单、使用方法、一机多用。

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