

# 龙岗、坪山、龙华小本创业酿酒项目|澳美嘉酿酒设备

产品名称	龙岗、坪山、龙华小本创业酿酒项目 澳美嘉酿酒设备
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 第九代高效节能一体式设备:第九代908-200B 广东:深圳
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

龙岗、坪山、龙华小本创业项目|澳美嘉酿酒项目|澳美嘉酿酒设备

龙岗有什么小本创业项目？来澳美嘉机械了解酿酒项目！

坪山有什么小本创业项目？来澳美嘉机械了解酿酒项目！

龙华有什么小本创业项目？来澳美嘉机械了解酿酒项目！

小本创业项目去哪找？推荐龙岗南联澳美嘉机械的酿酒项目，去澳美嘉免费了解酿酒项目、免费学习、免费参观，看项目是否适合自己的发展。

深圳市澳美嘉机械位于龙岗南联地铁站旁，是一家推广酿酒项目、豆制品项目并且主营酿酒设备、豆制品设备的公司，澳美嘉成立于1997年，已有二十年历史，有自己的设备厂、酒曲厂、酒厂。专注酿酒设备二十年，好品质值得信赖。澳美嘉亦可根据客户要求定制设备，只要你对酿酒感兴趣，都可来公司了解参观。

### 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。

龙岗小本创业、坪山小本创业、龙华小本创业。

## 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：120000元左右（12000元/月×10个月）

澳美嘉新式高效节能酿酒设备由蒸煮锅、酒度可调锅盖、导气管、冷却器等四部份组成。锅底加热方式采用立体式加热方式，大大缩短了蒸馏时间，比传统酿酒设备节能1/3以上的燃料，降低了生产成本。

- A、火苗通过蜂窝孔对锅底水进行立体式、全方位加热，让锅底水受热面积最大化，加热速度更快，同时余热对蒸煮锅底部直接加热，充分利用热能，让燃料利用率最大化。
- B、蒸气通过喷气管进入蒸煮锅内进行加热；（通过蜂窝孔的火苗同时会对蒸气加热，产生过热蒸气）
- C、节能吸风管：强迫空气对流，把火苗往锅底部拉，矫正火苗，让燃料燃烧更充分、更完全。

以每天生产100斤粮食为例，传统酿酒设备需要燃料费60元，那我们至少可节省20元，每天节省20元，一个月节省600元，一年节省7200元。

龙岗、坪山、龙华小本创业项目|澳美嘉酿酒项目|澳美嘉酿酒设备

四、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。

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