

# CYS-Y202D超声波催陈器,白酒老熟机,葡萄酒陈化机

产品名称	CYS-Y202D超声波催陈器,白酒老熟机,葡萄酒陈化机
公司名称	杭州超音速机电科技有限公司
价格	18500.00/台
规格参数	品牌:超音速 SONIC 型号:CYS-Y202D 产地:浙江杭州
公司地址	浙江省杭州市富阳区恩波大道677号503室
联系电话	13136155900 18157103364

## 产品详情

### CYS-Y202D超声波催陈器,白酒老熟机,葡萄酒陈化机

酒类在生产工艺上需要较长的储存期。因为刚生产出来的酒含有有戊醉成分冲鼻，有刺激和辛辣等不愉快的气味。经过一段时间的储存(陈化)以后，香味协调，刺激辛辣味明显减少，酒味柔和。传统来讲，酒的陈化时间一般长达几年乃至十几年，用超声处理可以大大缩短陈化时间。

### CYS-Y202D超声波催陈器,白酒老熟机,葡萄酒陈化机

超声波的照射能促进酵母的繁殖，缩短发酵时间增加酒香。但过强的超声波会损酵母的菌体，因此不同的发酵液应有各自适宜的超声波强度。从罐体外部进行超声波辐射，超声波的强度减负较大；直接照射时，如果超声波强度过大又会伤害酵母。因此从多个不同位置，不同的方向输入较弱的超声波，效果比较好。

超声波还被用来加速酒的老熟陈化。酒体内经过超声波的振动，脂类加速与乙醇和水结合。经短时间存放，酒味醇厚，甘润柔和。

#### 1.黄酒陈化效果

超声波陈化黄酒有明显的效果，酒中酸、醇、醛、醋，脂的含量变化趋势与传统陈化的酒相似。

#### 2.白酒陈化效果

超声波处理后白酒香、味均有变化，杭州超音速机电科技有限公司生产的CYS-Y202D超声波液体处理设

备能促进白酒的陈化，对白酒度数、总酸、总脂、甲醇含量等都有一定的影响。

### 3.啤酒陈化效果

啤酒用超声处理5min 就会出现酒花特有的苦味，并且在啤酒生产中使用超声波又可节约原料。

### 4.葡萄酒陈化效果

超声波处理葡萄酒不仅可以陈化葡萄酒还可以使其中的悬浮物等微颗粒淀下来，两年之内可以稳定。