

# 酿酒设备 久鼎酿酒设备 蒸粮蒸酒两用的酿酒设备

产品名称	酿酒设备 久鼎酿酒设备 蒸粮蒸酒两用的酿酒设备
公司名称	曲阜久鼎酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省曲阜市王庄镇经济开发区
联系电话	15898623986

## 产品详情

### 酿酒设备特点

### 酿酒设备特点

酿酒设备用于固态发酵、液态发酵和质料酒糟中的白酒蒸馏，是白酒出产的关键设备。冷却设备选用多层、多套管水冷却，冷却成本低，不糊锅的酿酒设备，冷却面积大；具有冷却速度快、冷却效率高、出酒快、温度低、酒质量好的特点；耐腐蚀、不泄漏。

- 1、设备先进：选用优质304不锈钢制作，蒸汽加热、可选择电加热、燃气锅炉加热（可带锅炉也可不带锅炉）、直接加热，环保节能，经久耐用。
- 2、产酒率高:每百公斤大米可产50度白酒70~90公斤左右(玉米高粱产50度酒75公斤以上)。
- 3、质量好：白酒清亮透明、酒味醇香、多喝不上头等长处。
- 4、工艺简略：酿酒质料也可蒸煮也可不蒸煮，出产工艺简略方便，大大节省了劳动力成本支出。

### 酿酒设备应怎么清洗

### 酿酒设备应怎么清洗

酒有千年的发展历史，在生活中占有重要位置，因为它是人们所食用的物质，所以在酿造生产中要注意对酿酒设备的清洁，以保证酿造酒液的卫生。我们知道，一般酿酒设备清洗时刻是刚酿过酒后，残渣尚未沉积，这时清洗酿酒设备是会大大提高工作效率的，那么在清洗酿酒设备的时候还应该注意哪些问题

呢？

1、当酿酒设备安装结束后进行水洗，用自来水冲刷糖化锅、过滤槽、沉积槽。冲刷发酵罐时，将自来水管路接在发酵罐排气阀上，排污阀翻开，冲刷10分钟。

2、进行火碱清洗。在糖化锅中参加自来水200L左右，再参加3%量的火碱片，进行加热，温度到达80-90度。糖化锅、过滤槽的碱洗经过糖化搅拌机、过滤耕刀及饮料泵的输送来完成，发酵罐碱洗时，蒸粮蒸酒两用的酿酒设备，先将饮料泵至换热器至发酵罐排污阀之间管道链接起来，将火碱水泵入发酵罐，(注意安全!若火碱水溅到身上，使用大量清水冲刷，重者送医院)，然后用饮料泵将发酵罐中的碱液经过排污管与排气管进行循环，碱洗20分钟，再用泵将该发酵罐中的碱液经过排污管打入下一发酵罐，然后进行如上操作。

发酵罐碱洗结束，可将碱液放入储存罐或稀释排放。如果清洗其它发酵罐时碱液温度下降的话，应从头回收到糖化锅从头加温再进行清洗。

3、用热水清洗酿酒设备。在糖化锅中参加自来水足量，酿酒设备，进行加热，温度到达90-100度。糖化锅、过滤槽及沉积槽的碱洗经过糖化搅拌机、过滤耕刀及饮料泵的输送来完成。冲刷死角，需人工冲刷。发酵罐用热水清洗时，先将饮料泵至换热器至发酵罐排气阀之间的管路链接起来，翻开发酵罐的排污阀，冲刷5分钟。

4、最终在使用前再用自来水(同上)冲刷即可。

白酒酿酒设备的首要材料是优质加厚型的不锈钢，酿酒设备比传统的酿酒设备要优异的多。传统的酿酒装置一般有四个非常大的缺点：它的密封性比较差，在蒸馏的过程中酒的丢失比较大，所以降低了出酒率；蒸馏时间比较长，消耗了许多的燃料；设备比较差，导致酿得的酒不行纯；容易糊锅严峻的影响了酒的质量。而酿酒设备却完全的克服了这些缺点。

因为选用的是优质的不锈钢材料，不但增加了它的耐腐蚀功能，还使得酿得的酒具有很好的品质，而且它的出酒率非常的高，正常的情况下，100公斤的大米就可以酿造出90多公斤50°以上的白酒，酿造出来的酒不只芳香四溢，而且口感也非常的好，一起它所花费的本钱只有传统酿酒设备的一般，极大的提高了酿酒设备的经济效益，因而假设需求酿酒，酿酒设备将是较好的选择。

酿酒设备-久鼎酿酒设备-蒸粮蒸酒两用的酿酒设备由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。“酿酒设备,不锈钢储存罐,对辊粉碎机,大曲粉碎机,酿酒配套设备”就选?曲阜久鼎酿酒设备有限公司(www.qfdjx.com)，公司位于：山东省曲阜市王庄镇经济开发区，多年来，久鼎酿酒设备坚持为客户提供好的服务，联系人：姜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。久鼎酿酒设备期待成为您的长期合作伙伴！