

小型蒸酒设备 蒸酒设备 久鼎酿酒设备

产品名称	小型蒸酒设备 蒸酒设备 久鼎酿酒设备
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

白酒设备多数选用蒸酒设备

白酒设备多数选用蒸酒设备

酿酒设备依照酒类别可分为白酒设备、啤酒设备、葡萄酒设备、黄酒设备等几种。

酿酒设备依照酿酒原理可分为发酵设备、酿制设备和蒸馏设备以及后期包装的灌装设备。

酿酒设备依照材质可分为木质酿酒设备、砖混酿酒设备、蒸酒设备、铝质酿酒设备、锡质酿酒设备等几种。

以白酒设备为例，木质和砖混是古老的传统酿酒设备，因为漏汽，体积大、不易迁移、出酒率低等原因已经被筛选。而锡质酿酒设备又由于价格昂贵，难于普及。所以现在市面上流行的酿酒设备大多不锈钢设备。

蒸酒设备光泽度高，坚固耐磨，抛光之后几乎无焊道，美丽美观，因而深受顾客青睐。

蒸酒设备酿酒问答

蒸酒设备酿酒问答：

- 1、为什么要去掉头酒，头酒怎么去，去掉多少？答：头酒含甲醇较高，蒸酒设备，所以要去掉。把前面的酒分隔接，酒厂蒸酒设备，按100斤酒去掉一斤左右满足。
- 2、发酵到底是需求密封还是不需求密封？怎么密封？答：发酵工艺不同，操作步骤不一样，一般粮食糖

化时需求微量氧气，糖化完后不在需求氧气，所以发酵前期是半密封，后期一定要全密封，密封的目的是为了根绝空气中的细菌，同时防止酒蒸发，发酵得更好。

3、新手酿酒选什么样的酒曲好？答：使用正规大厂生产的酒曲（由于很稳定）。

关于刚接触酿酒的朋友来讲基本上不要追查酒曲的原因，新手酿酒失利或者味道不好大部分原因。1.是卫生问题，2.发酵的管理进程，3.温度控制，4.粮食的好坏导致的，当以上条件满足的情况下，再去追查酒曲和水质。

酿酒设备是蒸酒的东西，通常用来做酿酒设备的原料很多，如木甑、铁片、铝合金、陶瓷、铜、蒸酒设备等等，不同的原料直接影响到酒的产值与质量口感，哪种材料合适我们做酿酒设备，酿酒设备厂家对下面不同原料剖析如下。

常见的酿酒设备有：

1、木甑

造价廉价，但木甑是用一片片木板拼合起来的，木板间有缝隙，密封性不好，加上天锅冷却性能也不佳导致酒蒸气往外跑，约降低20%产值，廉价买贵着用。

2、铁皮

造价当然也廉价，不过铁皮容易生锈，蒸出来的酒是铁锈味、色彩变黄，影响到白酒的质量口感。

3、铝合金

不会生锈，不耐高温。铝合金含有铅元素，在蒸酒进程中被分化出来，影响到白酒的质量，含有致癌物质，国家食品卫生法规定，不能用铝合金来制作食品用具。

4、陶瓷

用陶瓷来蒸酒，酒的口感是能够的，不过陶瓷的导热性慢，蒸酒的时间长，浪费燃料。并且不易搬动又易碎，也是廉价买贵着用。

5、铜

有铜离子能提升白酒品质，是好的酿酒设备资料，但造价贵，一台小设备要几万元。

6、蒸酒设备

有工业用、食品专用钢材，通常食品专用的是8K304钢材，耐酸、耐碱、耐高温。寿数长达10年之久，小型蒸酒设备，导热性能好，冷却密封性能也好，能确保白酒的产值和质量，造价适中，蒸酒设备是做酿酒设备的好选择。

小型蒸酒设备-蒸酒设备-久鼎酿酒设备(查看)由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。?曲阜久鼎酿酒设备有限公司(www.qfdjxx.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东 济宁 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领久鼎酿酒设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！

