

# 自酿酒设备 久鼎酿酒设备 小型自酿酒设备

产品名称	自酿酒设备 久鼎酿酒设备 小型自酿酒设备
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

### 自酿酒设备应怎么清洗

### 自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，这时清洗自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，自酿酒设备，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，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，小型自酿酒设备，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、用热水清洗自酿酒设备。在糖化锅中参加自来水足量，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。

## 自酿酒设备的优势

自酿酒设备是对我国几千年来悠久的传统酿酒方式的一项重大改革和突破，它把社会上普通采用的传统工艺两次发酵和三遍烧制过程，改成为一次发酵和一次烧制完成。它的另一个突出的特点，自酿酒设备价格，就是不需要单独制做酿酒设备，而是运用传统工艺酿酒设备局部稍微改动一下，就可以了。

传统的酿酒工艺，都离不开稻壳，自酿酒设备厂家，玉米蕊，高粱壳等粗糙的谷壳等松散的辅助料做透气的媒介，而现在这种全新酿酒技术，采用纯玉米面、高粱米面、大米面等就能烧制出口味纯正的优质白酒。

新自酿酒设备的特点是：酿酒过后的酒糟，可以作为精饲料喂养家畜，只要在酒糟中添加粗饲料就行

新自酿酒设备的第二个优点是：不用单独再去盖厂房，需要的场地和设备要求都十分的简单。而且技术简单易学，有没有文化和过去没有酿酒基础的人，一听就懂，一看就会，一名普通的家庭妇女都可以单独的酿酒，酿酒设备结构科学合理精致、体积小，全套设备占地面积 20 平米，也可以利用你家中现有的厨房，酿酒不须占用整个劳动力。

## 怎么保存自酿酒设备

在日常的运用中要注意做好它的日常查看，如在运用中发现设备的出水管与设备中进气管中心的衔接部分呈现漏气现象，要及时的进行应急处理替换衔接接头。避免空气的持续进入。

在设备中是配备有压力表和设备安全阀的，这两种部件要时常进行查看和维护的，因为这种仪表的正常工刁难它的发挥出的作用是具有决定性含义的。

进气管与出水管接头漏气，当旋紧接头不解决问题时，应增加或替换填料。一起在清洗设备时，请用软毛刷进行刷洗，不要用硬器刮擦。

由于保存是对正常工作的白酒酿酒设备进行的保养，不需要替换零部件，在经济上花费较少，出产设备能正常运转，合理地对设备进行保存，既不影响厂内其它设备的运用，也不影响出产的进行。

自酿酒设备-久鼎酿酒设备-小型自酿酒设备由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。自酿酒设备-久鼎酿酒设备-小型自酿酒设备是?曲阜久鼎酿酒设备有限公司（[www.qfdjxx.com](http://www.qfdjxx.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：姜经理。同时本公司（[www.qfjdnj.com](http://www.qfjdnj.com)）还是从事酿酒设备，白钢罐，高粱对辊粉碎机的厂家，欢迎来电咨询。