

# 酿酒设备报价 正裕源 漳州酿酒设备

产品名称	酿酒设备报价 正裕源 漳州酿酒设备
公司名称	泰安市正裕源酿酒设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	泰安市岱岳区夏张驻地
联系电话	18605489859

## 产品详情

正裕源酿酒设备研制加工厂是一家以生产研发大中小型酿酒设备为主导，以推广普及酿酒技术为辅助，集设计、研发、生产、销售于一体的个人独资企业。正裕源给大家介绍一种酿葡萄酒的方法：

### 主要原料 葡萄。设备用具

盆、陶瓷缸、乳胶管、竹筛子、豆包纱布、罐或陶瓷缸、纱布等。制作方法 选择成熟前15~20天未喷洒药的葡萄。除去生、青、破果粒、霉烂果及其它杂物，直接放在大盆里（不要洗），因为葡萄皮表面存在着野生酵母，在清汁发酵时发挥酵母作用。选好后，把手洗净，用两手在盘里用力揉搓葡萄，挤出葡萄汁。

在已准备好的罐或陶瓷缸的口部放上竹筛子，将挤出的葡萄汁滤到罐或缸里，除去葡萄梗。竹筛上的葡萄皮、肉等，用纱布包好，用力挤压出残余的果汁，挤出的汁也装入缸或罐中。正常情况下，葡萄出汁率为70%左右。将装有葡萄汁的缸、罐静置12~20个小时，酿酒设备报价，用乳胶管或塑料管将上清液用虹吸法吸到另一个容器中，进行发酵。为防止发酵时汁液外溢，发酵缸、罐中的葡萄清汁不要装得过满，是容器容量的80%-90%即可。经过两昼夜，葡萄汁开始发酵，特别旺盛时，可听到沙沙声，同时可以嗅到酒香味。发酵过程，漳州酿酒设备，要注意控制酒度，适时补糖和控制品温。

### 葡萄原料的质量控制

葡萄酒的质量，七成取决于葡萄原料，三成取决于酿造工艺，小型家用酿酒设备，很难说这种估计是否准确，但可以说葡萄原料奠定了葡萄酒质量的物质基础。葡萄酒质量的好坏，主要取决于葡萄原料的质量。所谓葡萄原料的质量，主要是指酿酒葡萄的品种，葡萄的成熟度及葡萄的新鲜度，这三者都对酿成的葡萄酒具有决定性的影响。泰安正裕源酿酒设备厂主营各种规格的酿酒设备和灌装设备，欢迎新老客户来电详询

正裕源酿酒设备研制加工厂坐落于山东省泰安市，创建于2002年，是一家以生产研发大中小型酿酒设备为主导，以推广普及酿酒技术为辅助，集设计、研发、生产、销售于一体的个人独资企业。经过多年潜心经营，夏张正裕源酿酒设备研制加工厂现已成为泰安市有名的酿酒设备制造厂。现在为大家介绍下酒曲：

知道酿酒一定要加入酒曲，但一直不知道曲蘖的本质所在。酒窖现代科学才解开其中的奥秘。酿酒加曲，是因为酒曲上生长有大量的微生物，还有微生物所分泌的酶，酶具有生物催化作用，可以加速将谷物中的淀粉、蛋白质等转变成糖、氨基酸。糖分在酵母菌的酶的作用下，分解成乙醇，即酒精。蘖也含有许多这样的酶，具有糖化作用，小型白酒酿酒设备，可以将蘖本身中的淀粉转变成糖分，在酵母菌的作用下再转变成乙醇。同时，酒曲本身含有淀粉和蛋白质等，也是酿酒原料。

酿酒设备报价-正裕源(在线咨询)-漳州酿酒设备由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。酿酒设备报价-正裕源(在线咨询)-漳州酿酒设备是泰安市正裕源酿酒设备厂（[www.zgnjsb.com](http://www.zgnjsb.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：肖经理。