

发酵罐批发 潜信达酿酒设备 酒类发酵罐批发

产品名称	发酵罐批发 潜信达酿酒设备 酒类发酵罐批发
公司名称	佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一
联系电话	18665425264

产品详情

葡萄酒发酵罐价格与它的形状、大小和材质有关，不同的形状和大小价格不同，我公司厂家直销葡萄酒发酵罐，大量购买价格更便宜。那么葡萄酒发酵罐价格是多少，跟什么有关呢？

最早的发酵罐发明在罗马时期，就开始使用粘土瓦罐来发酵葡萄酒，这些葡萄酒发酵罐肯定是比较便宜的。后来就开始出现了混凝土发酵罐，混凝土相比较粘土的，又比价贵，直到今天这种混凝土还在使用。葡萄酒发酵罐

我厂主要生产不锈钢发酵罐，酒类发酵罐批发，这种不锈钢发酵罐是在二战之后发展起来的，现在发酵罐也比较先进，包括葡萄酒发酵桶、葡萄酒发酵罐。都是选用不锈钢优质材料，所以市场上的葡萄酒发酵罐价格相比以前比较贵。

优点：结构简单，加工容易，罐内无冷却装置，死角少，容易进行清洁灭菌工作。缺点：传热壁较厚，冷却水流速低，降温效果差。蛇形管换热装置：容积在5m³（50升）以上的发酵罐采用。分组分装在发酵罐内，一般分四组，六组或八组。优点：冷却水流速大，传热系数高。罐压控制问题由于罐压是手动控制的，因此操作人员应耐心的调节阀门5，在正常情况下，进口空气压力比较稳定。阀门5的调节不会很频繁。但有时会由于电压不稳或压缩机出问题而影响进口压力，则罐压波动较大。也有可能跌下来，所以需经常留意罐压。

发酵罐无菌空气系统包括空气压缩机、粗过滤器、精过滤器、隔膜伐和空气分布器。在日常维护中需注意空气压缩机的运转情况，在发酵过程中应每天对贮气罐的放水伐排放两次。过滤器的维护和保养：首先在灭菌过程中要注意过滤器的灭菌温度宜控制在125 以下。因为过滤器材质在太高温下，其粘结剂会产生脱落而使过滤器失效。其次，过滤器在使用一段时间后，其滤芯的微孔会逐渐堵塞，导致阻力增大，自动发酵罐批发，从而影响通气量。因此在使用一年后，更换滤芯。每次发酵结束，液态发酵罐批发，需对空气分布器进行清洗。如果发酵液的性质与水相似，可在罐内加水，然后通压缩空气进行清洗

。如果发酵液较粘稠，发酵罐批发，或含有细小颗粒，则尽量把空气分布器拆下，然后把堵头拧下，用水冲洗。

发酵罐批发-潜信达酿酒设备-酒类发酵罐批发由佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司提供。佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司（www.qianxinda.com）位于广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前潜信达在酒及饮料生产设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。潜信达取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。潜信达全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。