

全自动杨梅酒果酒生产线设备

产品名称	全自动杨梅酒果酒生产线设备
公司名称	北京舜甫科技有限公司
价格	200000.00/套
规格参数	加工定制:是 品牌:舜甫 产地:河北廊坊
公司地址	北京北京市朝阳区三台山路北侧
联系电话	01060219268 15699996727

产品详情

一、果酒生产线概述

果酒字面上看就是含有果物成分的酒类饮品，当然也有很多水果可以加工酿造调和，根据生产工艺进行加工，使果酒发挥其营养健康的保健作用。

一般根据季节像一年四季我国都生产很多种品种不一，营养不同的植物果实，例如春季可有草莓、杨梅，夏季有水蜜桃、樱桃、火龙果，秋季有石榴、苹果，冬季有橘子、枣类果实。

目前市场上销售的果酒类型较多，有枸杞果酒、桑椹酒、石榴酒、猕猴桃酒、五味子酒等众多品种。

果酒用水果本身的糖分被酵母菌发酵成为酒精的酒，含有水果的风味与酒精。通过酵母的发酵加上现代工程的控制及有效合理的生产工艺及生产设备，可以生产出营养价值不同的美味的果酒。

二、果酒的原料选择

原料品种是保证果酒产品质量的因素之一，它将直接影响果酒酿制后的感观特性。

目前市场上多以猕猴桃、杨梅、橙、葡萄、荔枝、蜜桃、草莓等较为理想。选取时要求成熟度达到全熟透、果汁糖分含量高且无霉烂变质、无病虫害。

三、果酒生产线酿制工艺

(1)果酒酿造的工艺流程：

鲜果 分选 破碎、除梗 果浆 分离取汁 澄清 清汁
发酵 倒桶 贮酒 过滤 冷处理 调配 过滤 成品

(2)果酒生产线加工设备工艺简述：

2.1发酵前的处理：选别、破碎、压榨、果汁的澄清，果汁的改良等。

破碎、除梗：破碎要求每粒种子破裂，但不能将种子和果梗破碎，否则种子内的油酯、糖苷类物质及果梗内的一些物质会增加酒的苦味。破碎后的果浆立即将果浆与果梗分离，防止果梗中的青草味和苦涩物质溶出。

设备有有双辊压破机、鼓形刮板式破碎机、离心式破碎机、锤片式破碎机等。

渣汁的分离：自流汁、压榨汁。自流汁质量好，宜单独发酵制取优质酒。压榨分两次进行，第一次逐渐加压，尽可能压出果肉中的汁，质量稍差，应分别酿造，也可与自流汁合并。将残渣疏松，加水或不加水，作第二次压榨，压榨汁杂味重，质量低，宜作蒸馏酒或其他用途。

设备一般为连续螺旋压榨机。

果汁的澄清：一些不溶性物质在发酵中会产生不良效果，给酒带来杂味，而且，用澄清汁制取的果酒胶体稳定性高，对氧的作用不敏感，酒色淡，铁含量低，芳香稳定，酒质爽口。

二氧化硫处理：二氧化硫在果酒中的作用有杀菌、澄清、抗氧化、增酸、使色素和单宁物质溶出、还原作用、使酒的风味变好等。

2.2果汁发酵

发酵前底物配比调整，利用发酵过程及产物的合成

酒母的制备：按照发酵工艺，经原种培养，多级扩培，制出优良菌种。

发酵设备：发酵设备就是我们经常选用的不锈钢发酵罐，发酵罐具有夹层，具有温度控制功能，设计有原料投入口，接种口，清洗口，汁液出口等。每次发酵前要进行清洗、消毒。

发酵分主(前)发酵和后发酵，主发酵时，将果汁到入容器内，装入量为容器容积的4/5，然后加入3%-5%的酵母，搅拌均匀，温度控制在20-28℃，发酵时间随酵母的活性和发酵温度而变化，一般约为3~12天。残糖降为0.4%以下时主发酵结束。然后应进行后发酵，即将酒容器密闭并移至酒窖，在12~28℃下放置1个月左右。发酵结束后要进行澄清，澄清的方法和果汁相同。

(3)成品调配

果酒的调配主要有勾兑和调整。根据生产的不同种类及风味、色泽、营养成分，营养配表的要求，对糖度、酸度、酒精度等进行调整，已达到合格的产品酒。

(4)过滤、杀菌、装瓶：调配后灌装，灌装前应该过滤，酒类一般选用硅藻土过滤、微孔过滤等过滤设备，装瓶时一般对瓶类包装物进行灭菌、清洗并烘干。将无菌处理的果酒在无菌状态下进行分装。并装箱储存发运。酒精低的果酒装瓶后还应进行杀菌。