

自动发酵罐直销 发酵罐直销 潜信达公司

产品名称	自动发酵罐直销 发酵罐直销 潜信达公司
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

发酵设备是广泛用于微生物生长的一件反应设备。在发酵罐中各种微生物在适当的环境中生长，新陈代谢和形成发酵产物。发酵设备目前已广泛的用于制药、味精、酶制剂、食品、生物肥料、生物、生物饲料等各种领域。

我公司设计的发酵罐系列，图纸资料属于标准式罐型。我们在设计各种规格的发酵设备图纸时，总结了各行业的经验，白酒发酵罐直销，提取精华去其糟粕、做到设计结构严密，有足够的强度和使用寿命，力求设备内部附件少，表面光滑，注意到要有良好的气—汽接触和汽—固混和性能，使物质传递，气体交换有效地进行，酒类发酵罐直销，有足够的热光换面积，以保证发酵能在最适宜的温度下进行。并重视设备的密封性能保证灭菌操作、所以我公司还另为发酵罐配套设计了一系列的配料罐设备和一系列的空气处理设备，这些设备都具有很高的使用价值，特别是空气系统，每套设备经过详细的工艺计算，只要用户选用合理，在使用中一定会得到满意的效果。

阀门宜采用软密封

阀门是在发酵设备中使用的附属设备，其中使用的是截止阀。阀门对介质的密封性可分为4级，即公称级、低漏级、蒸汽级和原子级。公称级与低漏级密封适用于关闭要求不严密的阀门，例如用于控制流量的阀门。蒸汽级密封适用于蒸汽和大部分其他工业用阀门的阀座、阀杆和阀体连接部的密封。原子级密封适用于介质密封性要求极高的场合，如宇宙飞船和原子能动力设备等。由于发酵工业中使用高温蒸汽对发酵设备进行灭菌，因此阀门对介质的密封性要求是蒸汽级密封。

佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司(原佛山市南海潜达酿酒设备厂)地处广东佛山，是一家专业生产酒类酿造设备及酒类包装设备的民营技术企业。

葡萄酒发酵罐:葡萄中的糖份 + 酵母菌=>酒精(乙醇) + 二氧化碳 + 热量

一般葡萄自己就含有酵母菌，酵母菌一定处在10⁻³² 间的环境下才能正常运作，发酵罐直销，温度太

低酵母活动变慢乃至终止，温度过高则会杀死酵母菌使酒精发酵完全中止。因为发酵的历程会使温度升高，因此温度的节制相当的主要。大概17克的糖可发酵成1%的酒精，自动发酵罐直销，因此要酿成酒精浓度12%的葡萄酒，葡萄汁中的糖份浓度要达到204克/升。通常干白酒和干红酒的酒精发酵会连续到所有糖份（2克/升以下葡萄酒发酵罐）皆转化成酒精为止，至于甜酒的制造则是在发酵的半途加入二氧化硫终止发酵，以保存部份糖份在酒中。酒精浓度高出15%以上也会中止酵母的运作，酒精加强葡萄酒（Vin Fortifie葡萄酒发酵罐）即是运用此道理于发酵中途加入酒精，终止发酵以保存酒中的糖份。

自动发酵罐直销-发酵罐直销-潜信达公司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）是一家从事“节能蒸馏设备,节能煮饭机,包装专用设备。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“潜信达”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使潜信达在酒及饮料生产设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！