潜信达酿酒设备 连续蒸馏设备厂 连续蒸馏设备

产品名称	潜信达酿酒设备 连续蒸馏设备厂 连续蒸馏设备
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

连续蒸馏设备在蒸馏后应该如何将美酒给接出来呢？接酒过程中又有哪些要求呢？我们一起去现场看下吧！

接酒的方式：

（1）首先我们需要根据蒸馏出来的美酒度数来区分高度、中度和低度白酒。

50度以上被称为高度白酒；30度到49度被称为中度白酒；29度上下被称为低度酒；

（2）为了保证白酒的质量，一定要遵循酒业行规“ 插头去尾取中间 ”这一千年不变的老规矩。

（3）每100斤粮食接0.5斤酒头即可，头酒可用于第二锅酒醅一起蒸馏，可增加第二锅酒的香气。

（4）商品酒处理(高、中、低)

蒸馏，是许多白酒品种酿制必不可少的工序之一，起到提香、延长保质期的效果。在白酒蒸馏的过程中，蒸馏甑是重要的酿酒生产设备。

在与客户的沟通中，潜信达发现传统的蒸馏甑有着产能低、耗能高、环保效果不佳等缺点；因此，经过技术研发和实践实验，潜信达为客户提供新型的节能蒸馏甑。

那么新型的节能蒸馏甑是怎么运作的呢？

首先，酿酒工人在甑内胆装入发酵成熟醪，然后再蒸馏甑下部炉膛加入燃料，要保证甑底及炉膛为夹层且连通。

当燃料室工作燃烧时，连续蒸馏设备批发，热能通过甑底、炉壁、炉桥架将热量传递到夹层内的水而迅速升温，通过内壁对发酵成熟醪进行加热，连续蒸馏设备，并产生蒸汽后进入到甑内底部进行蒸酒过程；最后产出蒸馏完成的白酒。

不同贮存容器与不同贮藏效果的关系

传统白酒酿酒的贮存容器是陶坛或陶缸，以及用血料涂糊在荆条大筐或木箱内壁上俗称酒海的容器，现代又发展为金属和水泥池的大容器。陶缸（坛）透气性较好，其所含的多种金属氧化物在忙存过程中溶于酒中，连续蒸馏设备厂，对酒的老熟有促进作用。经测定，溶于酒中较多的有去新酒味能力较强，一般化含量越高，酒色越黄。优质白酒采用陶缸容器延续至今，有其科学的道理。

潜信达酿酒设备是一家主营全自动酿酒设备、小型灌装机，白酒酿酒包装机械等的厂家，连续蒸馏设备生产厂家，30多年来拥有众多专利，为你提供酿酒设备定制，并提供完善的售后服务

潜信达酿酒设备(图)-连续蒸馏设备厂-连续蒸馏设备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）坚持“ 以人为本 ”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。潜信达——您可信赖的朋友，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，联系人：甘先生。