

# GB-SJ-1500超声波陈酒催酒设备

产品名称	GB-SJ-1500超声波陈酒催酒设备
公司名称	杭州谷邦超声波科技有限公司
价格	17000.00/套
规格参数	品牌:谷邦 型号:GB-SJ-1500 产地:杭州
公司地址	浙江省杭州市富阳区上官乡大盛村
联系电话	18758262013

## 产品详情

超声波催陈器,超声波酒水陈化设备图片

酒类在生产工艺上需要较长的储存期。因为刚生产出来的酒含有有戊醉成分冲鼻，有刺激和辛辣等不愉快的气味。经过一段时间的储存(陈化)以后，香味协调，刺激辛辣味明显减少，酒味柔和。传统来讲，酒的陈化时间一般长达几年乃至十几年，用超声处理可以大大缩短陈化时间。

超声波对酒类进行催陈的方法，是从外部给酒类中各类物质分子施加声场强所产生的效应作用。

作用具体表现在三方面：

### 1.促进缔合作用

增强了极性分子间的亲和力，不仅增强了酒精分子与水分子之间的缔合度，而且可能形成更大且牢固的极性分子间的缔合群。为促进脂化反应，令体系中的脂类分子产生，某些脂类及酸类等成分也可能参与

这种缔合群。

## 2.增强分子活化能

提高了分子间的有效碰撞率，使脂化、缩合、氧化还原等反应加速进行，有利形成酒的醇脂酿制香味。

## 3.加速低沸点成分挥发

由于分子动能的增加，使可能存在的硫化氢、乙醛等成分加速从酒液中逸出，迅速消除辛辣等异味。

超声波用于酿造业在国外已不是近几年的事，尤其是日本在这方面做了不少工作。

超声波的照射能促进酵母的繁殖，缩短发酵时间增加酒香。但过强的超声波会损酵母的菌体，因此不同的发酵液应有各自适宜的超声波强度。从罐体外部进行超声波辐射，超声波的强度减负较大；直接照射时，如果超声波强度过大又会伤害酵母。因此从多个不同位置，不同的方向输入较弱的超声波，效果\*佳。

超声波还被用来加速酒的老熟陈化。酒体内经过超声波的振动，脂类加速与乙醇和水结合。经短时间存放，酒味醇厚，甘润柔和。

## 1.黄酒陈化效果

超声波陈化黄酒有明显的效果，酒中酸、醇、醛、醋，脂的含量变化趋势与传统陈化的酒相似。

## 2.白酒陈化效果

超声波处理后白酒香、味均有变化，超声波处理能促进白酒的陈化，对白酒度数、总酸、总脂、甲醇含

量等都有一定的影响。

### 3.啤酒陈化效果

啤酒用超声处理5min 就会出现酒花特有的苦味，并且在啤酒生产中使用超声波又可节约原料。

### 4.葡萄酒陈化效果

超声波处理葡萄酒不仅可以陈化葡萄酒还可以使其中的悬浮物等微颗粒淀下来，两年之内可以稳定。