

酿酒设备价格 曲阜融达 酿酒设备

产品名称	酿酒设备价格 曲阜融达 酿酒设备
公司名称	曲阜融达金属制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	曲阜市书院工业园区内
联系电话	13675376467 13675376467

产品详情

纯粮酿造的白酒有哪些特色

喝点小酒怡情，白酒现在受到了许多的喜爱，白酒在酿造的进程当中，不管用的是哪种资料，它都会用到酿酒设备，可是关于不同的粮食来说，酿造出的白酒有哪些特色呢？

一、玉米酒也就是我们所说的包谷酒，是以玉米为主料的纯粮食质料酿造而成，度数一般为40度，高一般为50度。东北玉米酒65度到50度左右。色白、气香、味醇。玉米酒外观橙黄色，弄清透明，无杂质异物，酒味醇香，滋味甘甜。玉米酒养分丰富，香味沁人心脾。

二、大米酒则是促进毛细1血管中的血液流动，有利于代谢废物的排出和养分的吸收，米中的蛋白质经微生物发酵后分解成丰富的氨基酸和短肽，可被人体直接吸收，并能在较短时间内恢复人体机能，既不影响工作也不影响休息，即使是喝醉了也不伤害人体组织细胞。

三、高粱酒，以高粱为质料打造的白酒，高粱白酒以其色、香、味和风格展示了我国酒文化的深沉见识。而高粱酒的口感又借于白酒和伏特加之间，极易被外国朋友所承受，酿酒设备厂家，所以高粱酒以远销海外。

选购酿酒设备前你必须了解这种

要想开展制酒，酿酒设备与酿酒工艺是不可或缺的几大要素。酿酒工艺它是一整自变量，不一样的人制酒习惯性将会存有区别，酿出酒的味儿也并不相同。酿酒设备呢?针对每一制酒者而言全是同样的。但是在挑选家庭装蒸酒设备时却必须留意这1个关键点。

选购酿酒设备的常见问题

并不是炒锅越大越高，酿酒设备的炒锅要依据蒸流量的是多少明确规格，炒锅的基本原理全是立即加温，假如料放的较为多，加温时间一长就非常容易糊锅，炒锅小得话放的料少，多次出酒3-4斤很容易把握，那样就不易出現糊锅的状况。决策出酒速率的是加温的输出功率及其冷却塔的水冷却实际效果，加温输出功率大出酒更快，但一起冷却塔还要可以跟上出酒的速率。

几年前中国刮起了生料酿酒风，席卷整个华夏，这几年，生料酿酒设备技术经过不断发展完善，工艺日趋先进，酒的口感也已经远胜从前，直逼名酒口味，已有逐渐取代传统酿酒方法之势。那什么是生料酿酒技术呢？为什么又叫免蒸煮生料酿酒技术呢？所谓的生料免蒸煮酿酒技术是指直接将生料（大米、玉米、高粱、小麦、稻谷、红薯等）加上生料发酵用酒曲，发酵一个星期左右天就可蒸馏制成优质白酒。

一、原料处理

酿酒的原料要求经过粉碎，酿酒设备，（大米不必粉碎，但粉碎后效果会更好），一般细度要超过80目，粉碎机底筛直径在1毫米以下。只有达到这样细度的颗粒，酿酒设备价格，才能被水充分浸泡才能使霉菌广泛的与淀粉接触、酶解，使淀粉的糖化率达到95%以上。

二、配料

在配料顺序上，应采用先水后粮再加曲的方法较好，粮水比应控制在1：2.5-3，酿酒设备生料酒曲用量为原料总量的0.6%—0.7%。先按比例把40 左右的水倒入缸中，然后把粉碎好的粮食逐渐的倒入缸内，边倒边搅拌，再加入生料酒曲，下曲时温度不要超过40 。

三、发酵

酿酒的关键在于发酵，发酵搞好了，酒的质量、产量都会得到提高。生料酿酒的发酵温度应控制在20以上和40 以下，高于40 者易产酸，甚至曲种死，低于20 者，生料难以发酵。好的发酵温度是25—35

发酵罐应加盖或用塑料薄膜盖上拴牢，采用密封式方法发酵。发酵开始时，每天要充分搅拌一次，以保证原料发酵完全、彻底。酿酒设备厂家经常把发酵温度在20 —25 时，发酵期为15—20天；发酵温度在25 —30 时，发酵期为12左右；发酵温度在30 —38 时，发酵期在7天左右。

酿酒设备检验是否发酵或发酵是否完毕，可用手在水面搅一搅，上面是水，下面是玉米，酿酒设备报价，水清、颜色为啤酒色，即为发酵好了。也可把打火机点着，放入缸内靠近水面，火熄了就是发酵好了，反之亦然。

w.qfrdjc.com) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 济宁 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领曲阜融达和您携手步入辉煌，共创美好未来！