

# 固态酿酒设备 酿酒设备 一青酿酒设备免费教学

产品名称	固态酿酒设备 酿酒设备 一青酿酒设备免费教学
公司名称	龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	龙游县塔石镇里王村郑家自然村58号
联系电话	13515703584

## 产品详情

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备

下面一青酿酒设备为您分享白酒酿造之制曲

曲为酒之骨，制曲是酿酒过程中重要的环节，纵观世界各国用谷物原料酿酒的历史，可发现有两大类，一类是以谷物发芽的方式，利用谷物发芽时产生的酶将原料本身糖化成糖份，白酒酿酒设备，再用酵母菌将糖份转变成酒精（比如啤酒）；另一类是用发霉的谷物，制成酒曲，用酒曲中所含的酶制剂将谷物原料糖化发酵成酒。白酒酿造采用的就是第二种方式，这个过程主要是将淀粉糖化（转化成葡萄糖）。

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，哪里卖酿酒设备，更省时、省工、省力！酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备

下面一青酿酒设备为您分享炎热夏天保存白酒的技巧：

### 防止串味

许多酒友把白酒放到衣柜里，或者为了防虫在酒柜、酒箱里放樟脑丸、香料等，这是万万不可取的。衣柜里樟脑丸的特殊味道，和白酒存放会对酒的香气串味，大大降低收藏价值。

龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司专业生产活动型侧翻式酿酒设备。让您使用更方便，更省时、省工、省力！酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备白酒酿酒设备

下面一青酿酒设备为您分享白酒酿造之蒸馏

靠发酵产生的酒精度数其实是很低的，为了提高酒精含量（度数），酿酒设备，一般还要进行蒸馏提纯，主要采用甑桶作容器（半固态法出外）进行缓慢蒸馏，还可采取将黄水、酒尾倒入锅底进行蒸馏等措施。经过蒸馏操作后，得到的原酒度数一般比较高，不同批次的原酒其质量、风格都不相同，需要分批存放。

固态酿酒设备-酿酒设备-一青酿酒设备免费教学由龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司提供。龙游一青不锈钢酿酒设备有限公司（[yiqing888.tz1288.com](http://yiqing888.tz1288.com)）是从事“酿酒设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：郑经理。