

宜春酿酒技术培训 一青酿酒设备出酒率高 免费酿酒技术培训

产品名称	宜春酿酒技术培训 一青酿酒设备出酒率高 免费酿酒技术培训
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！酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享白酒酿酒设备如何接酒，接酒有哪些要求？

说到如何接酒可能好多懂一点酿酒技术的人也知道点，从出酒开始把全部的酒接到一起只接到50度，或者是接到当地常喝酒的度数，这也是一种接酒的方法，但不科学。

白酒酿酒设备在蒸馏的时候应该如何接酒，接酒又有哪些要求呢？1、接酒的方法：

按酒度数高低划分，可把白酒分为：高度白酒——酒的度数为50度以上；

中度白酒——酒的度数为30-49度；低度白酒——酒的度数一般为29度上下；米酒制作设备——接酒

2、为了酒的质量，比较好的方法是“掐头去尾留中间”处理酒头酒尾有两种方式，一是将酒头酒尾放在一起蒸馏锅内物料一起蒸馏，二是将酒头酒尾放在一起单重新蒸馏，第二种方法能得到60度以上的高度酒，这种酒可以做配制低度酒的酒基，也可以和50度以下的酒兑制成50度以上的高度酒，

3、每100斤粮食接0.5斤酒头，将头尾酒掺入第二锅酒醅一起蒸馏，可增加香味；

4、商品酒处理(高、中、低)为了适合不同消费者的需求，分为高(50度以上)、中(49度到30度)、低(29度以下)度三个缸来接，而且都过催陈设备成为陈酒；想要高度酒，可以将低度酒混在新的酒醅中一起复蒸；想要中度酒，可以将高度酒和低度酒混合在一缸，酿酒技术培训哪家好，且都要经过催陈设备过滤。

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！酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享白酒知识常见的误区，喝不喝酒都要知道！

酒，是陈的香？

一般说来，新酒刺激性大，气味不正，往往带邪杂味和新酒气，经过一定时期的储存，酒体变得绵甜柔和，宜春酿酒技术培训，香味突出，比陈放之前醇厚、柔和，这种现象称作“白酒的老熟”。

特别是酱香型白酒，酿酒技术培训电话，香味成分众多，老熟过程中的变化复杂。简单说来，优质白酒一般需要贮存三四年，甚至更长一点的时间，达到老熟终点，当酯化反应到了一定程度就会趋向平衡，出现停止状态，如果继续贮存，会使酒精度数减少，酒味变淡，挥发损耗也会增大。

特别是目前有些中档和低档白酒，在勾兑过程中添加了香味剂，这类酒更不能较长时间存放。否则，酒质会变得苦涩腻味。所以，只有优质白酒的长期窖藏，才是越陈越好的先决条件。

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，免费酿酒技术培训，更省时、省工、省力！我们提供免费教学服务！酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训免费酿酒技术培训

下面一青酿酒设备为您分享夏季喝白酒一定要注意的危险因素

夏季饮酒忌空腹。夏季喝白酒不要空着肚子喝，因为天气热很多人不喜欢吃饭，所以先喝酒再吃菜，结果酒喝多了菜没吃多少，造成的后果是一醉不起伤身体还影响工作。所以喝酒的前提是先填饱肚子。

宜春酿酒技术培训-一青酿酒设备出酒率高-免费酿酒技术培训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)在酒及饮料生产设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，一青酿酒设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑经理。