

# 酿酒设备 融兴机械 全自动酿酒设备

产品名称	酿酒设备 融兴机械 全自动酿酒设备
公司名称	曲阜融兴机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济宁市曲阜市书院街道圣旺大道科技园内
联系电话	13562763778 13562763778

## 产品详情

### 酿酒设备

- 1、及时清理酿酒设备上的残留，冲刷设备，保证各部件外表清洁、枯燥，减少锈蚀。对设备的三个滤清器认真进行清洗保养，及时扫除故障。停放时要放净柴油、润滑油和冷却水，卸下蓄电池和三角皮带。
- 2、酿酒设备进行适当的清洗，需要采用适当的清洁剂和正确的清洗流程，从而才能有效防止有机物和矿物质在系统中残留，清洗流程需要合理制定，并且严格执行，这样才能将系统故障率降到较低，新的酿酒设备在使用前也需要用化学清洗剂进行清洗。
- 3、旧酿酒设备每过半年需要彻底清洗一遍，除了保证酒质以外，可以延长设备的使用周期。一直在用的设备也是要定期清洗的，否则时间长了会有水垢和污垢，常用的清洁方法有机械除垢法、酸类除垢法和碱类除垢法。
- 4、我们可以将白醋倒入酿酒设备内少许，将其在罐内摇匀，再通过加热来进行清理。因为醋的酸性可以很好的分解掉管壁上的盐物质。加热片刻之后，壁内的物质就会没了。如果还有就再放入少许，再次加热。但是处理之后一定要对管内清洁。

### 酿酒设备

- 1、在使用酿酒设备之前要仔细阅读使用说明书，严格按照说明书进行使用，这样可以减轻保养的负担，酿酒设备，除此之外定时进行检修和清洗都会起到保养和维护的作用，维护 and 保养的目的就是提高小型酿酒设备的使用年限，为了节约成本，提高资源的利用率。

2、要知道，保养只是对正常运作的酿酒设备进行检查，方法简单易懂，家庭酿酒设备，除了的特殊设备，一般的工作人员都可以完成相关操作；并非如维修那样需要将大量的零部件拆卸，酿酒设备厂家，而且还要求相关人员拥有专业的知识和技能。

3、对于新设备来说，使用前需要进行彻底的清洗，然后将设备的导汽管连接好、烧火，待锅炉水烧开后继续烧火30分钟，对白酒酿酒设备进行蒸汽消毒。否则开始的酒会有苦味及邪杂味。

4、但清理酿酒设备要避免硬物对其造成划伤，如果存在污染物，可以适用酒精进行擦拭，保持机身的光洁，设备的单向阀和不锈钢三通头需要经常进行清洗。保持其整体的干燥，定期进行维护。

5、锅炉是酿酒设备的核心，我们一定要维护好，一般来说，每隔半年需进行一次彻底的清洗，主要是去除锅炉加热管内部水垢和外部的烟灰垢。

酿酒设备的使用方法不正确会产生焦糊锅的现象产生，这样的现象并不陌生，我们只要及时的处理，不会降低酿出酒的口感和质量，在蒸馏的过程中淀粉沉入锅底会产生焦糊锅现象的产生，这样不仅会影响酒整体的口感，甚至会带来不可挽救的经济损失，下面我们来详细了解一下对此现象的解决办法。

一、原因：酿白酒是一个化学变化的过程，先将淀粉转化为葡萄糖，再将葡萄糖转化为乙醇。如果发酵不彻底，酒料中留有少量的淀粉和葡萄糖，小型酿酒设备在蒸馏的过程中，淀粉会沉入锅底，全自动酿酒设备，引起糊锅，发酵不彻底蒸馏带来的影响，不仅仅是蒸馏时容易糊锅，还会影响出酒率和口感，给酿友们带来直接的经济损失，所以必须要等发酵彻底后再蒸馏。

解决方案：先要区别开焦锅和糊锅的区别：

二、焦锅是指蒸煮料被烧焦了，发黑而且产生烟雾，这叫焦锅，糊锅是指蒸煮的料因为含有淀粉成糊状，这叫糊锅

焦锅解决办法：将水渣彻底分离，锅底放水，蒸网上放渣，采用吹入蒸气进入液态酒糟中加热，采用不焦锅夹层能进入蒸气隔层内胆加热。

糊锅的解决办法：

糊锅只能通过从发酵上解决，给予酿酒设备很好的发酵环境，让淀粉全部转化成糖和酒精，这是很好的办法。

三：对于已经有糊锅味的白酒的处理方法，操作的方法有两个：

一是购买白酒催陈设备，白酒经过过滤即可去掉各种糊锅味杂味，另外一个方法是购买几千克的活性炭，这也可以很好的去处白酒的糊锅味，原因是活性炭表面有很多细微的小孔，具有很好的吸附性，可以将这种糊锅味吸走。值得说明的是，催陈机可以很好的去处杂味和糊锅味。

酿酒设备-融兴机械-全自动酿酒设备由曲阜融兴机械设备有限公司提供。曲阜融兴机械设备有限公司（www.qfrongxing.com）是山东济宁，农业机械的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在融兴机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创融兴机械更加美好的未来。