

融兴机械 白酒蒸酒设备 广西蒸酒设备

产品名称	融兴机械 白酒蒸酒设备 广西蒸酒设备
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

蒸酒设备

1、蒸酒设备主要有蒸锅、锥型锅盖、导气管、冷却器四部分组成。先将锅炉、料桶和冷却器摆好，然后将蒸汽管、过汽管连接好，再用石灰标出锅炉、料桶和冷却器的位置后移开。安装时先安装锅炉，白酒蒸酒设备，再根据锅炉位置微调料桶位置，然后安装冷却器。

2、安装前应该确定安装位置，通过观察图纸来对位置做一些调整，让布局紧凑合理。安装酿酒设备时应注意与过滤槽的距离，然后安装酿酒设备的排气装置，广西蒸酒设备，要保证空气流通，对需要螺丝连接的位置要认真拧紧螺丝，确保孔位对准没有松动。

3、设备在安装前一定要用清水对设备进行彻底的清洗，家庭蒸酒设备，保证酿酒过程的基础安全性。也可以在使用前，需用蒸汽进行杀菌消毒，具体方法是：将锅炉、料桶和冷却器连接好，点火，产生蒸汽后30分钟后关闭开关，蒸汽消毒工作完成。

4、酿酒设备的制冷装置是一个比较特殊的部件，安装时需要相关专业的人员进行安装与调试。非专业的人员不应进行拆开调试等操作。设备整体安装完成后可以通过蒸汽方法清理一下有害微生物。

在蒸酒设备的使用过程中，为了更好的延长酿酒设备的使用寿命，我们必须掌握一定的安装和使用技巧，这样也能保证组装的效率和之后的使用效果。

蒸酒设备

蒸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，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，给予蒸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。

1、中国的酒文化流传千年，与我们的生活融为一体，酒是由五谷粮食陈酿得来的，而酿酒工艺就如同我国的传统文化，源远流长。酿酒时所要用到的蒸酒设备工具是必不可少。

2、现在酿酒设备在质量上还是比较不错的，但是根据不同的厂家来说，设备保修的时间可能有所差异，有的一年，有的是三年，而至于济宁酿酒设备的使用寿命一般来说，可以用8到10年左右。我们在选择酿酒设备厂家的时候可以着重看下售后服务如何。

3、酿酒设备在日常使用中，由于较长的使用时间，可能由于不正确的操作，会出现问题，只有做好日常维护才能延长设备的寿命。而对于延长酿酒设备使用寿命是一项复杂的系统工程，涉及到设备的设计、安装、调试、使用、维修、管理等各个环节。

为了保证蒸酒设备能够正常的使用，平时在使用的时候要注意设备的参数，注意添加机油；设备出料的密封圈是易损部件，农村蒸酒设备，所以要注意检查，发生损坏要及时进行更换，当然定期清理酒酿设备是必须的。

融兴机械(图)-白酒蒸酒设备-广西蒸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)位于曲阜市长春西路北首(三星国贸北对过)。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前融兴机械在农业机械中享有良好的声誉。融兴机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。融兴机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。