

不锈钢酿酒设备 融兴机械 酿酒设备

产品名称	不锈钢酿酒设备 融兴机械 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

为了满足人们对酒的需求，酿酒设备使用越来越广泛，怎样才能选到称心如意的设备呢？下面具体介绍下选购过程中应注意的事项：

- 1.选择有实力的厂家，拥有创新经营模式和专业化服务平台的建设，产业实践和经营扎实。全心致力于为客户创造价值。
- 2.服务和售后优良，选购时除了考察全套酿酒设备，我们还应看公司能否提供相关的各项服务，如安装调试和售后服务，旧设备扩产升级服务等等。
- 3.选择良好的材质，设备的主体部分均采用卫生级不锈钢，从而保证产出的酒口味纯正、卫生达标，并且可以延长设备的使用年限。
- 4.检查设备内层构造，内胆层。外包层均应使用不锈钢304原板，进行弧焊内外壁抛光。

酿酒设备是一种体积较小，占用空间不大的酿酒设备。可以用于店面或者家用，是一种操作方便，安装容易的设备。很多用户对于如何清理设备有些疑惑，本文为大家介绍两个关于清理小型酿酒设备的要点。

一、在购买新的小型酿酒设备后，不要急着使用，因为新设备需要进行清洗才可以。清洗也不是简单的涮洗就可以了，而是要进行彻底的清洗，然后可以用蒸汽法对设备进行一次清理。这样做的原因是可以消除设备内部的污染物，而且能够减少使用后产出酒带有的杂味。

二、锅炉是生产时使用较多的部位，所以要经常的进行清洗。如果使用时间过长了，每半年应该进行一次彻底的清理。一些用户虽然有对有害物质清理的想法，但是大多是使用蒸汽进行清理，但是蒸汽虽然

能够清理有害微生物，但是不能清理污垢沉淀物，所以要进行洗刷。

酿酒设备

酿酒设备作为一个酿酒的器具，在生产的过程中需要有一个严厉的生产流程，因为它里面的每一个零部件，还有每一个的操作系统都关系着一个化学反应的整个过程是否会成功，或者是是否会产生另外的一些对于人体有伤害的化学物质。

好的酿造酒设备和劣质的酒设备在外形上看不出区别，而且在短期也不会有太大的分差，但是在进行酿酒用的时间久的时候，会慢慢的发现，制的酿酒设备不仅性能会不稳定，酿酒设备，而且酿出来的酒的后的口感也会大打折扣。这是因为一些生产酒设备的厂家只追求利润，而忽略了社会利益，道德，还有产品的终的质量而导致的。

相比于现代设备，陶坛是我国历史悠久的储存容器。这种容器是以高温焙烧而成，在高倍电子扫描显微镜下观察发现，陶坛周身存在许多气孔，这些气孔又存在于烧结的玻璃态中，所以既透气又不发生渗漏现象，设备一起本身又有远红外线的存在，对原酒陈酿过程有很好的催陈效果，是一种良好的储存容器。

在储存过程中，酒体本身会发生一系列的改动，一是酒精分子与水分子的缔合;二是酒分子之间的有序摆放，三是各香味成分之间的可逆反应。然后是低沸点成分一部分蒸发，一部分氧化复原，酒度低时部分酯类的水解等。

储存必定的时间后，酒体达到一个新的平衡，口感才柔软顺口。浓香型酒并不是储存期越长越好、越陈越香。低度酒半年以上，高度酒一两年以上足矣。调味酒则需求较长时间。有条件的话，根底酒降度储存，对酒质本身是有优点的。

在运用酿酒设备储存酒的时候，尽管众多的品种对储存要求都不同，酿酒设备多少钱，但是一般来说一些酒类都是会有一个储存的共同点的，或许储存要求改动不是很大的也是大有其存的。如果您还有关于酿酒设备方面的问题可以随时咨酿酒设备厂家。

那个冬季使用酿酒设备进行酿酒注意的事项?现在市场酒设备是各种类型的都是有的，针对不同的酿酒所用的设备都是不一样的。在冬季使用大型酿酒设备进行酿酒时有很多事项都是要进行注意的，今天讲述的关于冬季使大型酿酒设备进行酿酒时要注意的事项有哪些，下面一起来了解下吧。

首先要考虑到冬天的气温低，水分蒸腾比较少，何况使用的都是新粮食，含水分比较大，因此需要对窖水分进行化验检测，酌情用水，不要盲目的添加。正常情况下如果水分过大，酒醅发粘，空隙度小，醅中含氧量就小，兼氧性的酵母菌不能生长、繁衍，因而入池水分一般应在54~56%为宜。

- 1、无论是固态发酵还是液态发酵，酒曲温度都是比较重要的因素，冬天降温快，能够控制在36度左右下曲。将酒曲搅拌均匀的同事，尽量缩短拌曲时间，以拌曲完成之后，料温在33度左右比较好。
- 2、其次进步入池温度，正常的情况下，家庭酿酒设备，入窖温度的高低决定了发酵的速度和顶火的温度，操控还入池的温度，把握住窖池的升温状况，才能习惯微生物的代谢情况。
- 3、冬天温度低，在晾醅和加曲拌种的时候会有稍微的延误情况，醅温就会下降比较快，若温度低于13

时，霉菌的糖化效果，酵母菌的发酵效果都将受到抑制，升温过慢起伏小，达不到顶火温度出酒率就低。待发酵醅外表长满白色的菌丝有甜味微酸，底层有少数糖液温度升到最高并开端下降的时分，糖化完结此时入池温度最佳。

4、升温保温，要想确保糖化、酒化能够正常的进行，在整个发酵的过程中，需要确保发酵的温度，常用的方法是在上面盖棉被等保温的东西，未发酵缸穿上一层用稻草编织的衣服，建议恒温发酵室。

在使用酿酒设备之前，需要用蒸汽进行杀菌工作，先检查酒设备的导汽管连接是否连接完成，该打开的阀门是否已打开，蒸料桶的盖子也要打开。然后打开加水阀门加水至最高水位线，烧火。待水烧开后大约半小时以后，熄火，蒸汽工作完成。

不锈钢酿酒设备-融兴机械-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）是从事“酿酒设备,储存罐,农林牧机械,食品机械,设备配件,机电产品”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：胡经理。