

江苏制酒设备 融兴机械 小型制酒设备

产品名称	江苏制酒设备 融兴机械 小型制酒设备
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

制酒设备

酒文化在我国的历史是比较悠久的，而随着社会的发展，江苏制酒设备，制酒设备也逐渐的完善，对于生产来说是非常重要的，那么酿酒设备对温度的要求很高吗？今天就来给大家简单的介绍下。

- 1、影响酿酒过程的因素有很多，比如灭菌、温度、密封性、蒸酒时间等，尤其是温度的控制对于优质的白酒的生产很重要。如果没有正确的把控好的温度和操作技巧，是无法酿造出高质量的白酒。
- 2、在酿酒的过程中，家庭制酒设备，从原料成熟到发酵、陈酿再到酒的装瓶，温度的控制都是其重要的。如果在酿造的过程中不能够维持保障酒质量所需的温度，将不会酿出高品质的酒，制酒设备厂家，即使是用好品种的原料及高质量的制酒设备也会使酒质大打折扣。
- 3、在白酒的酿造进程中不能够维持其保证酒质量的温度，将不会酿出高品质的酒，即使是用种类的高质量的原料也是酿造不出来更高质量的白酒来的。因此一定要控制好酿酒过程中各个环节所需的温度。
- 4、高温会促进氧化，小型制酒设备，引起微生物酸败及失稳，因此在进行发酵的过程时一定要控制温度的范围，如果温度过高就需要进行降温；酵母发酵的温度不可超过38℃；一定要避免在加温的环境下发酵和储存。

在用制酒设备酿造白酒的过程中，温度的操控是关于到生产质量和产量重要的一项，因此要特别注意温度变化，温度太高或者温度不够会影响酒的质量和口感。

制酒设备

您知道制酒设备的优势吗？今天就让酿酒设备厂家带大家了解一下吧。

- 1、 不锈钢酿酒设备出酒快：只需半个小时就可以出酒。
- 2、 节约燃料：节约燃料50%。
- 3、 出酒率高：比普通设备提高出酒率10%。
- 4、 酒质好：蒸馏出来的酒不需勾兑就可达了国家一级白酒标准。
- 5、 易清洗，易搬运。
- 6、 制酒设备采用节能无压锅炉的原理，中间有节能吸风烟管，加速空气对流，火热大，燃烧充分，节省燃料。
- 7、 酒料桶采用多管排汽，将酒醅吹得翻流，自动旋转，受热均匀，出酒速度快，决不焦糊锅。
- 8、 冷却器与接触冷却水面积增大，冷却速度快，蒸一锅酒不用换冷却水，且蒸出来的酒是常温的。

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。酿酒时所要用到的制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。

为了保证制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，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。

江苏制酒设备-融兴机械-小型制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。