

# 酿酒设备价格 融兴机械 酿酒设备

产品名称	酿酒设备价格 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

您知道酿酒设备的优势吗？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、 酿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，酿酒设备，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，酿酒设备价格，蒸一锅酒不用换冷却水，且蒸出来的酒是常温的。

### 酿酒设备

1、酿酒设备从用途上来讲一般有液态蒸馏设备、固态蒸馏设备和固液两用的设备；从设备材质来说现在有不锈钢材质、铝材、木桶、铁质等等；从形状上讲有桶式、锥形式、一体式、分体式等。当然我们在选购设备时需根据自身实际需求合理选购。

2、酿酒设备包括：小型酿酒设备、大型酿酒设备、多功能酿酒设备、自动化酿酒设备、家庭酿酒设备、小型家庭酿酒设备等。酿酒设备按照酒类别可分为白酒设备、啤酒设备、葡萄酒设备、黄酒设备等几种。

3、选择酿酒的设备容量大小，可以根据需求进行选择；避免选择有压力的酿酒设备，家用酿酒设备，这样不利于酒的发酵，家庭酿酒设备，判断酿酒设备是否有压力可以通过两点来判断：通气导管直径大小，管口是否逐渐变小。

我们在选择酿酒设备的时候需要根据自己的实际需求选择，只有这样才更有利于我们的使用，后续在使用过程中要按照规范进行，降低故障的发生概率。

1、大家也应该有了解，影响酿酒设备发酵时间长短的非常重要的因素就是温度。酿酒发酵的适宜温度是20-30度，这就说明春季和秋季是酿酒发酵的佳时机，而因为秋季大家农作物成熟，酿酒原料丰富，价格低廉，温度适宜，所以建议是秋季更加适合。

2、干净、整洁的发酵环境，是发酵必备的条件，在发酵前，我们一定要做好烧酒设备、发酵器具、发酵环境的清扫、清洁和消毒工作。从投料到成品酒的整个过程，酿友们都要做好笔记。粮食，酒曲和水的比例需要严格地参照标准比例。

3、一般而言，生料酿酒发酵周期要稍微长一点，熟料酿酒发酵周期要稍微短一点。无论是传统工艺还是新工艺酿酒发酵都需要一个过程，一般发酵到粮食全部沉底，发酵液清澈透明时基本就可以蒸馏了。

只有掌握好酿酒设备发酵的技艺，那么酿制的成品才会是上等的，才会更加受到大家的欢迎，因此这是我们需要注意的一点。

酿酒设备价格-融兴机械(在线咨询)-酿酒设备由曲阜融兴机械设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。曲阜融兴机械设备有限公司（[www.qfrongxing.com](http://www.qfrongxing.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为农业机械具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!