

煮酒设备 久鼎设备 固态煮酒设备

产品名称	煮酒设备 久鼎设备 固态煮酒设备
公司名称	曲阜久鼎酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省曲阜市王庄镇经济开发区
联系电话	15898623986

产品详情

煮酒设备相比较传统酿酒设备的优势

白酒酿酒设备的首要材料是优质加厚型的不锈钢，煮酒设备比传统的酿酒设备要优异的多。传统的酿酒装置一般有四个非常大的缺点：它的密封性比较差，在蒸馏的过程中酒的丢失比较大，所以降低了出酒率；蒸馏时间比较长，消耗了许多的燃料；设备比较差，导致酿得的酒不行纯；容易糊锅严峻的影响了酒的质量。而煮酒设备却完全的克服了这些缺点。

因为选用的是优质的不锈钢材料，不但增加了它的耐腐蚀功能，还使得酿得的酒具有很好的品质，而且它的出酒率非常的高，正常的情况下，100公斤的大米就可以酿造出90多公斤50°以上的白酒，酿造出来的酒不只芳香四溢，而且口感也非常的好，一起它所花费的本钱只有传统酿酒设备的一般，极大的提高了煮酒设备的经济效益，因而假设需求酿酒，煮酒设备将是较好的选择。

煮酒设备酿酒问答

煮酒设备酿酒问答：

- 1、为什么要去掉头酒，头酒怎么去，高粱煮酒设备，去掉多少？答：头酒含甲醇较高，所以要去掉。把前面的酒分隔接，按100斤酒去掉一斤左右满足。
- 2、发酵到底是需求密封还是不需求密封？怎么密封？答：发酵工艺不同，操作步骤不一样，一般粮食糖化时需求微量氧气，糖化完后不在需求氧气，所以发酵前期是半密封，后期一定要全密封，密封的目的是为了根绝空气中的细菌，同时防止酒蒸发，乡村煮酒设备，发酵得更好。
- 3、新手酿酒选什么样的酒曲好？答：使用正规大厂生产的酒曲（由于很稳定）。

关于刚接触酿酒的朋友来讲基本上不要追查酒曲的原因，新手酿酒失利或者味道不好大部分原因。1.是卫生问题，2.发酵的管理进程，3.温度控制，4.粮食的好坏导致的，当以上条件满足的情况下，固态煮酒设备，再去追查酒曲和水质。

煮酒设备价格合理，白酒酿造有很多道工序，煮酒设备，并且需求材料也各式各样，多以含淀粉物质为材料，如高粱、玉米、大麦、小麦、大米、碗豆等。

煮酒设备酿造进程大体分为两步：首先是用米曲霉、黑曲霉等将淀粉分解成糖类，称为糖化进程；第2步由酵母菌再将葡萄糖发酵发生酒精。白酒中的香味浓，主要是在发酵进程中还发生较多的酯类、高酯类、挥发性游离酸，这些进程中白酒的酿酒设备的劳绩不行忽视。

免蒸煮生料酿酒技能及小型酿酒设备打破了传统酿酒办法，发酵无须蒸煮，燃料节省40%以上，大米、玉米等出酒率较传统工艺均进步35%-55%不等。

酒质浑厚，宣布淡淡粮香，绵甜爽口，余味悠长，无邪杂味，焦湖味，暴辣味，有潜力，不上头。

设备一人即可操作。免蒸煮生料酿酒出产只用玉米、高粱或大米，然后克服了传统酿酒所具有的糠杂味。发酵后能保持材料的原色原状，同时酿酒进程也是饲料的糖化反应进程，生成大量的菌体蛋白质（蛋白质含量34.6%）和多种营养元素，又具有微甜悠香气味，家畜家禽非常喜食，吃饱就睡，更利快速成长和上膘，所以新工艺酿酒后的酒糟，可直接或做成颗粒饲料喂猪、鸡、鸭、兔、鱼等，良性循环，经济效益非常可观。

煮酒设备-久鼎设备-固态煮酒设备由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。?曲阜久鼎酿酒设备有限公司（www.qfdjx.com）为客户提供“酿酒设备,不锈钢储存罐,对辊粉碎机,大曲粉碎机,酿酒配套设备”等业务，公司拥有“久鼎”等品牌。专注于机械加工等行业，在山东济宁有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：姜经理。同时本公司（www.qfjdnj.com）还是从事酿酒设备，白钢罐，高粱对辊粉碎机的厂家，欢迎来电咨询。