

液态酿酒设备图片 液态酿酒设备 曲阜久鼎

产品名称	液态酿酒设备图片 液态酿酒设备 曲阜久鼎
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

液态酿酒设备如何发酵

液态酿酒设备如何发酵

一、原料处理

酿酒的原料要求经过粉碎，（大米不必粉碎，但粉碎后效果会更好），一般细度要超过80目，粉碎机底筛直径在1毫米以下。只有达到这样细度的颗粒，才能被水充分浸泡才能使霉菌广泛的与淀粉接触、酶解，使淀粉的糖化率达到95%以上。

二、配料

在配料顺序上，应采用先水后粮再加曲的方法较好，粮水比应控制在1：2.5-3，酿酒设备生料酒曲用量为原料总量的0.6%—0.7%。先按比例把40 左右的水倒入缸中，然后把粉碎好的粮食逐渐的倒入缸内，边倒边搅拌，再加入生料酒1曲，下曲时温度不要超过40 。

三、发酵

酿酒的关键在于发酵，发酵搞好了，酒的质量、产量都会得到提高。生料酿酒的发酵温度应控制在20 以上和40 以下，高于40 者易产酸，甚至曲种失效，低于20 者，生料难以发酵。较好发酵温度是25—35

发酵罐应加盖或用塑料薄膜盖上拴牢，采用密封式方法发酵。发酵开始时，每天要充分搅拌一次，以保证原料发酵完全、彻底。酿酒设备厂家经常把发酵温度在20 —25 时，发酵期为15—20天；发酵温度在25 —30 时，发酵期为12左右；发酵温度在30 —38 时，发酵期在7天左右。

检验是否发酵或发酵是否完毕，可用手在水面搅一搅，上面是水，下面是玉米，水清、颜色为啤酒色，即为发酵好了。也可把打火机点着，放入缸内靠近水面，液态酿酒设备图片，火熄了就是发酵好了，反

之亦然。

液态酿酒设备的结构组成

液态酿酒设备的结构组成

液态酿酒设备主体部分由蒸馏锅、导气管、冷凝器等组成。是酿酒的重要设备，而且设备的材质均采用不锈钢材，是符合国家卫生标准的。我们想要更好的使用这种设备，就要了解设备的具体构造了。

液态酿酒设备能将任何生物淀粉彻底糖化，将糖分彻底发酵转化为酒。具有出酒率高（50度白酒、玉米70%-75%，大米90%-95%），省工、省时、省燃料等优点，其酿制出的酒比传统小锅酒的味道还要好。

原料处理：酿酒的原料要求经过粉碎，（大米不必粉碎），一般细度要超过80目，粉碎机底筛直径在1mm以下。只有达到这样细度的颗粒，才能被水充分浸泡才能使霉菌广泛的与淀粉接触、酶解，使淀粉的糖化率达到95%以上。

变速箱装配有一个微型传感压力器，可以全自动的检测并控制泵停泵开（按照你设定的压力要求：0到350bar）。在三相电机的型号里，泵装配了双速电机，可以快速移动活塞上下压榨，因此减少了工作时间。

液态酿酒设备是由冷却罐及与冷却罐连接的造酒罐，还有造酒罐上连接的冷酒器、酒精计、连接管路等组成的，其中冷却罐内还有蒸馏板、接酒板，在接酒板的下方还有接酒槽；在冷却罐中的蒸馏板上方的外面通过加水管与冷酒器相通，接酒槽通过冷却罐的出酒管与冷酒器内的冷酒管相通，冷酒器安装在造酒罐的外部，冷酒管与测酒管相通，液态酿酒设备，在测酒管内有酒精计，测酒管侧面上方有第二出酒管。

液态酿酒设备作为一种常用的设备，在使用了一段时间后，难免会出现污垢和水垢，应该如何清理液态酿酒设备中的污垢呢？

首先是酸洗，酸洗常用酸溶液，加锅炉保护剂等专业配方，由专业清洗公司用专用设备清洗，这样就可以有效的清洗酿酒设备中的水垢了。其次是碱洗，碱洗使用磷酸钠和磷酸二氢钠等做主要添加药品进行清洗，也能达到很好的清洁目的。

也可以将白醋及水，以1：2的比例，倒进壶里面，白醋250毫升即可，也就是从超市买来的白醋半瓶即够一次使用量。再浸泡2小时以上，之后用布擦洗干净即可。

另外，对于比较顽固的水垢，可以将苹果、山楂放入结垢的水壶内，堵严壶盖和壶嘴，闷置10天左右，壶内水碱发软即易清除。若将苹果皮、山楂切开加水煮沸一两小时去垢效果更快。在壶里放一些土豆煮几个小时后，水垢就会裂开脱落。

对于液态酿酒设备来说，酸洗用耐酸泵循环清洗，而清洗过程中，也可以定时检查清洗效果，固态液态两用酿酒设备，清洗完成后用碱性溶液中和，清水冲洗干净即可。碱洗用碱性溶液浸泡加温，按经验值判断清洗效果，清洗完成后，清水冲洗干净即可。

液态酿酒设备图片-液态酿酒设备-曲阜久鼎(查看)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.qfdjix.com)是一家从事“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”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“久鼎”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使久鼎酿酒设备在机械加工中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!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。