

蒸气酿酒设备 曲阜久鼎 燃气式蒸气酿酒设备

产品名称	蒸气酿酒设备 曲阜久鼎 燃气式蒸气酿酒设备
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

蒸气酿酒设备的优点

蒸气酿酒设备的优点

出酒快：只需半个小时就可以出酒；

节省燃料：节省燃料50%；

出酒率高：比一般设备提高出酒率10%；

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；

易清洗，易转移。

采用节能无压锅炉的原理，中间有节能吸风烟管，加快空气对流，火热大，焚烧充沛，节省燃料。

酒料桶采用多管排汽，小型蒸气酿酒设备，将酒醅吹得翻流，蒸气酿酒设备，主动旋转，燃气式蒸气酿酒设备，受热均匀，出酒速度快，永不焦糊锅。

冷却器与触摸冷却水面积增大，冷却速度快，蒸一锅酒不用换冷却水，且蒸出来的酒是冷的

?蒸气酿酒设备熟料酿酒的优点

蒸气酿酒设备熟料酿酒的优点：

- 1、熟料酿酒又称之为传统酿酒技术，一般都是将原料煮熟进行冷却拌曲密封发酵蒸馏，其不可缺少的就是蒸煮的过程，比如用玉米进行酿造，必须要先将玉米进行浸泡，然后上锅煮，一直煮到玉米成开花状，然后摊开，晾一晾，再加入传统酒曲，发酵，最后蒸馏。
- 2、通过对比与生料酿酒技术，我们发现多了两个过程：浸泡和蒸煮，相对来说，这两道工序让玉米的营养损失了一大半，很多维生素、淀粉、蛋白质等等营养物质经过这两个步骤之后几乎损失殆尽，由于传统酒曲发酵的程度远远不够，本来可以发酵成酒的营养物质，没有发酵到位，双层电蒸气酿酒设备，极大的影响了出酒率。另外出的酒糟营养物质远没有生料酒糟含量高。
- 3、熟料酿酒的优点在于其口感要好于生料酿酒，这也是对于熟料酿酒多的那两道工序的弥补吧。

如何对蒸气酿酒设备进行澄清？

蒸气酿酒设备酿酒完成后产生的米酒糟就像粥一样的，营养丰富，但是在酿酒过程中难免产生各种杂质，这时候就要对蒸气酿酒设备进行澄清，那么，如何对蒸气酿酒设备进行澄清呢？

小型白酒酿酒设备的澄清方法有两种，一种是自然澄清，一种用人工进行澄清。

方法一：下胶澄清，它是工业酒酿造过程中不可缺少的工艺环节。把酿造好的原酒放在温度为15 以下的地方，温度要稳定，不要有大幅度的变化，在低温较恒定的环境下静置，酒中悬浮物会自然沉降，在玻璃瓶中可以看得很清楚。当悬浮物沉到瓶底时，仍采用虹吸法倒入另一瓶中，这样反复进行几次，每倒一次，除掉一部分酒泥，澄清度就提高一步。虽然不像工业制酒过滤得那样明澈，但酒液也显得很清，此人工澄清法简单易行。

方法二：鸡蛋清澄清法。家庭酿造酒因为数量不大，不需要去买胶澄清，一般50千克酒需要一个鸡蛋清。添加蛋清的量可随酒量依比例增减。将鸡蛋清加少量水搅拌均匀，然后加入需澄清的酒中，一边搅动一边加入使之均匀。加完后静置，经过一周，原酒中悬浮物可沉降到瓶子底部。如沉降不实可再观察几天，当沉降实之后，一次将上面澄清酒倒出即可。家庭自酿的这种酒已算是澄清酒，还可将手工酿酒拿到附近酒庄，用膜过滤装置过滤消毒和装瓶存放。

因为用蒸气酿酒设备该新技术酿酒比传统技术本钱和工时节约一半，酿酒设备出酒率又进步50%，且能保证酒质安稳一起还有高蛋白质糟等副产品可出售或喂猪、鱼等。其经济效益就明显地体现出来了。

蒸气酿酒设备-曲阜久鼎-燃气式蒸气酿酒设备由?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.qfdjxx.com)是从事“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: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。