

# 酒厂酿酒设备 酿酒设备 泰安市正裕源设备厂

产品名称	酒厂酿酒设备 酿酒设备 泰安市正裕源设备厂
公司名称	泰安市正裕源酿酒设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	泰安市岱岳区夏张驻地
联系电话	18605489859

## 产品详情

将活化完成的水果酒酵母，加入酿造用的水果之中，只用铝箔纸覆盖住容器的开口(注意:千万不要将口封死，如此发酵产生的二氧化碳，将可能爆开瓶子，引发危险)，经过2~3天的旺盛发酵后，酿酒设备，尝尝水果酒的甜度应该很低，此后可以每天加一汤匙的蔗糖，每天加蔗糖前，应该确定发酵现象仍在进行之中，且水果酒的甜度仍很低。如此几天后，你应该会感觉到水酒的酒精浓度越来越高，最后高的酒精度便抑制了酵母的发酵作用，此时水果酒的甜度应该还是很低。当你发现已经不再继续冒气泡之后过两周，酵母应该大部分沉淀了，此时你可以酌量添加一些糖(蔗糖、果糖，蜂蜜均可)，调成你喜欢的风味。

水果酒酿造注意事项 1、水果清洗务必沥乾或自然风乾，所酿的酒才不会走味；  
2、酿水果酒以天然水果好，必要时可以调整糖度，加糖至20-25%为宜；  
3、酿水果酒宜用冰糖，因为甜味较纯正，不易起酸；  
4、所有密封容器，务必除去水气及闭紧，并存放在阳光无法直晒的阴凉处； 5、酿水果酒时，需使用酒精浓度高于35%以上的酒，含在水果中的果汁愈容易被浸泡出来，着色性也愈强。 另外，提醒一下各位酒友们，酿好的水果酒不但可以浅尝原味，还可以调自制的鸡尾酒或代替蛋糕中的兰姆酒（Rum是糕点中常用的水果酒，也是40%的酒精度）使用，酿酒设备价格，味道更棒喔。做法很简单，首先你要有一个可以密闭的玻璃罐，一定要是玻璃罐才行，透明的更好。然后到四周卖酒的地方买一瓶酒精度35%以上的酒，要是白色透明的才行。

小型家用酿酒设备在酿酒时酒曲是什么？从科学原理加以分析，酒曲实际上是从发霉的谷物演变来的。酒曲的生产技术在北魏时代的《齐民要术》中头一次得到全总结，酒厂酿酒设备，在宋代已达到极高的水平。主要表现在：酒曲品种齐全，工艺技术完善，酒曲尤其是南方的小曲糖化发酵力都很高。现代酒曲仍广泛用于黄酒，白酒等的酿造。在生产技术上，白酒酿酒设备，由于对微生物及酿酒理论知识的掌握，酒曲的发展跃上了一个新台阶。原始的酒曲是发霉或发芽的谷物，人们加以改良，就制成了适于酿酒的酒曲。由于所采用的原料及制作方法不同，生产地区的自然条件有异，酒曲的品种丰富多彩。大致在宋代，中国酒曲的种类和制造技术基本上定型。

酒厂酿酒设备-酿酒设备-泰安市正裕源设备厂(查看)由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。泰安市正裕源酿酒设备厂(www.zgnjsb.com)拥有很好的服务与产品,不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员,点击页面的商盟客服图标,可以直接与我们客服人员对话,愿我们今后的合作愉快!