

# 自动造酒设备 久鼎酿酒设备 宁夏造酒设备

产品名称	自动造酒设备 久鼎酿酒设备 宁夏造酒设备
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	曲阜市王庄镇工业小区
联系电话	15668129522 15668129522

## 产品详情

造酒设备出酒率低是什么原因？

酒可以说是经久不衰，新型造酒设备，日常生活中会消耗掉很多的酒。商家使用造酒设备进行酿酒工作，但是有时在酿造时发现产量下降了，明明使用的料和以前一样产生出来的酒却变少了，出现这种情况的原因大家应该都是要搞清楚，不然白白出现损失怎么能接受，而且不知道出现的原因日后可能还会出现相同的情况。

影响造酒设备出酒率的因素有很多，比如淀粉浓度，还有发酵溶氧、发酵温度、设备状态等。酿酒酒曲中的在有氧的情况下会大量繁殖，在无氧的情况下将淀粉转化成葡萄糖，再转化成乙醇，如果溶氧不够，就有可能造成出酒率低。

造酒设备在产酒时发酵的温度也需要注意，一般温度不超过360摄氏度，在冬季夏季温度变化大的情况下要注意观察做好相关的温度调节工作。

掌握使用造酒设备的方法可以延长使用时间

在使用造酒设备的过程中，需要掌握某些方法，才能延长专设备的使用寿命。具体应该如何操作？

在安装设备时要注意先安装锅炉、料桶和冷却器，然后连接蒸汽管，用石灰标记锅炉、料桶和冷却器的位置。安装锅炉，然后根据锅炉微调桶位置，然后安装冷却器。在安装完成受进行部件的检查，然后对设备进行清洁和清理有害微生物，而且在安装前就需要进行一次清水彻底清洗，以确保酿造过程的基本卫生。

使用造酒设备前，宁夏造酒设备，需要使用蒸汽清理有害微生物，具体方法是：锅炉、料斗和冷却器连接、点火、关闭后进行30分钟的蒸汽清理有害微生物。使用时每次蒸酒前将蒸柜内的水加到顶部水位线上，随时检查水位管内的水是否低于底部水位线。如果它很快就要接近了，应该水从加水罐加入炉子。

严禁在蒸汽输送管道上安装阀门和在造酒设备上添加其他不必要的附件。否则会出现很多的问题。

不要让造酒设备水焚烧以免造成损坏，在酿造完成后应该及时进行排水清理工作，避免内部堵塞，长期不使用再次使用需要以新设备来对待，进行蒸汽清理有害微生物工作。

造酒设备是一种体积较小但是使用效果不错的产酒设备，自动造酒设备，在不少的饭店酒馆使用。它的体积小操作比较方便很适合在这些场所使用。酒由材料在设备中糖化发酵等等制成，因此设备的工作状态关系到生产的酒的质量，那么在使用这类设备时应该注意哪些方面来让生产更顺利呢？

安装工作是生产的基础，因此需要注意造酒设备安装方法，先将锅炉、料桶和冷却器摆好，家庭造酒设备，然后将蒸汽管、过汽管连接好，再用石灰标出锅炉、料桶和冷却器的位置后移开，在安装时应该先将锅炉安装好，这样就可以有一个参考后续的部件依照它进行安装。

造酒设备在使用时要注意水位线，在蒸酒前需要在蒸汽柜里面添加足够的水，并且注意在运行后的水量，不过变少了就停火然后再加。

自动造酒设备-久鼎酿酒设备-宁夏造酒设备由曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。曲阜久鼎酿酒设备有限公司（[www.qfdjxx.com](http://www.qfdjxx.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工具有一定影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!