

不锈钢酿酒设备 久鼎酿酒设备 酿酒设备

产品名称	不锈钢酿酒设备 久鼎酿酒设备 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	曲阜市王庄镇工业小区
联系电话	15668129522 15668129522

产品详情

怎样对酿酒设备进行维护保养

关于机械设备来说，为了保证其顺利进行，就需求日常进行查看及保护，并对易损件进行及时替换，这样才干让设备的运用寿命更长。在酿酒设备的作业中，不只需求对其进行日常查看，还有出产后的清洗作业，有些朋友天天做这些作业，总感觉很麻烦，那么酿酒设备的保护作业有哪些呢？

酿酒设备厂家分享如下。

酿酒设备做保护保养的意图：

在运用酿酒设备之前要仔细阅读运用阐明书，严格依照阐明书进行运用，这样可以减轻保养的负担，除此之外定时进行检修和清洗都会起到保养和保护的作用，保护和保养的意图就是进步小型酿酒设备的运用年限，为了节约本钱，进步资源的利用率。

1、酿酒设备出酒率高。

传统的酿酒设备技术酿酒出酒率低。而选用熟料高产酿酒新技术新设备出产，出酒率可提高50。按100公斤粮食出50度白酒核算，大米出酒率可达到90-100、玉米70-80。

2、酒的质量高：

用该技能出产的白酒酒体洁白、绵甜爽口、酒质朴实、醇厚悠长、无邪杂味、焦糊味、暴辣味。经法定部门查看，酒质达到高标准。由于均系纯粮酿制，保持本来传统酒的风味，故很有卖点，非常受市场期待。

3、酿酒设备经济效益高：

由于用该新技能酿酒比传统技能本钱和工时节省一半，酿酒设备出酒率提高，且能确保酒质安稳一同还有高蛋白酒糟等副产品可喂猪、鱼等。其经济效益就明显地体现出来了。

夏秋许多朋友反馈，用酿酒设备酿出来的生料酒没固态酒那么香，怎么处理。其实，用酿酒设备做酒时，注意这5点也可酿出香味浓郁的美酒！

中国白酒采用酒曲来做糖化发酵剂，由于曲中有较多的微生物，原料在这些的作用下生成带有香味的酒。

白酒中的香味主要来源于原料、酒曲、还有储存过程中的酯化反应。所以，不锈钢酿酒设备，想提高生料酒的香味，我们可以从以下3方面入手。

1、酿酒设备原料。

“粮为酒之肉”，家用酿酒设备，粮食的选择对白酒香味有很大影响。

“大米酒醇、糯米酒滑、高粱酒香、玉米酒甜、小麦酒冲”，每种原料酿出来的酒，全自动酿酒设备，都有自己独特的香味。

【酿酒技术】纯粮酒——五谷杂粮每种酿酒原料都有自己独特的香味

酿酒过程中我们一定要注意细节，让粮食的香味在酒中得到淋漓尽致的体现，在实际酿酒过程中，我们发生部分酿友酿出来的酒存在粮食香味不突出的情况。

2、酿酒设备酒曲。

“曲为酒之骨”，酒曲中的微生物种类繁多，发酵过程中，除了将粮食转化为酒和水外，还会生成部分的酸酯醇醛，赋予白酒特殊的香味。

另外，糖发酵过程中控制好温度，在保证能正常进行的情况下温度尽量低，微生物缓慢的进行作用持续的时间长点副产物更多，低温香气不容易散发，能很好的保留在酒液中。

14-酿酒新设备五粮液发酵糖化

控制好糖化温度

3、蒸馏。

“生产靠发酵，提香靠蒸馏”，选择合适的小酿酒设备，酿酒设备，掌握正确的接酒流程，有利于将酒醅中已生成的香味物质提出来。

4、串蒸。

在蒸酒过程中，用固态酒醅串蒸，或采用香醅串蒸，也可提升生料酒的香味，使白酒喝起来更饱满，回味好。

5、陈酿。

刚蒸出来的酒醛、醇、酸这些含量还比较高，放置一段时间，这些物质之间相互转化，结合生成酯，酒的口感变柔顺，香气十足。

储存容器选用陶坛，陶坛有一定的空隙，气体可以进出容器，对香味的生成有催化作用。

不锈钢酿酒设备-久鼎酿酒设备-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）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！