

# 酒厂酿酒设备价格 梅州酿酒设备 正裕源酿酒设备厂

产品名称	酒厂酿酒设备价格 梅州酿酒设备 正裕源酿酒设备厂
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

### 个人酿酒-已经回到新的手工时代

春夏之际，大约是4月中下旬至5月初，啤酒酿酒设备，青梅上市，要即时采购新鲜的青梅。前后十天半月，梅州酿酒设备，如花一般闪过，一旦错过，只能等来年。至于那酿完酒有点皱巴巴的梅子呢，酒厂酿酒设备价格，也是宝贝，可取出来，切开去核，只要果肉和果皮，加点糖在锅里慢火熬煮，边煮边搅拌，酒厂酿酒设备报价，很快它便黏稠起来，变成了酸梅酱，马上装瓶放入冰箱。这种酸梅酱可以蒸鱼、蒸排骨、抹面包、醃烧鹅，真是一滴都没有浪费。

解决白酒的怪杂味这一难题有效的办法是稀释法，当怪杂味的存在量已稀释到对酒的质量不产生影响的程度后，再辅以其他手段加以调整。因此，应反对往酒中添加原酒中没有的物质，反对对酒中应有成分的过多添加，二是水质太差。解决方法是加浆用水必须事前处理。如果一时办不到，或者未经处理的水已经入酒体中，有效的处理方法是使用净化酶吸附后加强过滤，这样不仅滤除了杂质，还有使酒味纯正等诸多好处。

酿酒设备制造厂家在供应酿酒设备的同时，提供多种独特酒的制作工艺，花卉酒就是其中之一，以下就是具体的介绍。

花卉酒包括玫瑰花酒、桃花酒等，各种花卉都具有独特的功效，艳丽玫瑰可美白、能润色、清香茉莉可养发、高洁莲花能瘦身。今天以玫瑰花为例，具体介绍玫瑰花酿酒技术方法。

新工艺（玫瑰花）花卉发酵酒的生产方法，包含如下步骤：

原料：食用玫瑰花花瓣22千克、蔗糖8千克、蜂蜜8千克、酒曲

预混：按重量百分比取花卉花瓣、蔗糖、蜂蜜和水，放入发酵容器中，搅拌均匀，放置8-14分钟

加酒曲：加入酒源果酒酵母，搅拌均匀，将容器恒温发酵培养，控制温度为22-32 进行发酵，发酵时间为12-18天

蒸馏冷却：发酵结束后静置3-6天，直到液体外观澄清透明，无悬浮物质；放入酒源双层酿酒设备蒸馏，蒸馏期间要控制好火候。

酒厂酿酒设备价格-梅州酿酒设备-正裕源酿酒设备厂由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。酒厂酿酒设备价格-梅州酿酒设备-正裕源酿酒设备厂是泰安市正裕源酿酒设备厂（[www.zgnjsb.com](http://www.zgnjsb.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：肖经理。