

家用小型酿酒设备 曲阜文轩机械 小型酿酒设备

产品名称	家用小型酿酒设备 曲阜文轩机械 小型酿酒设备
公司名称	曲阜文轩机械设备有限公司
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	13285378291

产品详情

介绍冬天小型酿酒设备保养与日常保护的重要性

介绍冬天小型酿酒设备保养与日常保护的重要性

酒文化博学多才，并且随着日子水平的不断**和科技水平的**，酒类产品在我国有着非常大的市场，白酒、啤酒、菠萝啤等，很多的种类，这些种类在人们的日子中形成了我们丰厚的餐桌文化。那么想要喝酒，小型酿酒设备必不可少。并且酿酒设备的设备也在不断的更新换代。

小型酿酒设备也是需求进行保护的，那么冬天的酿酒设备该怎样进行保护和保养呢？

冬天酿酒设备保养：要将小型酿酒设备传动部位将尘埃、油污处理洁净并注满润滑脂；要将冷却液悉数放净，放完后将设备运转二分钟，烘干机体内残余的冷却液；停运的带电源线的线设备，要切断电源，一起将电源线拆除盘好做好标志，放置在**的地方妥善保管，做好入库工作。

另外，小型酿酒设备保护是按操作规程的要求对正常运行的生产设备进行保养查看，不需求对生产设备进行大拆大卸，也不需求太多技能和杂乱的东西，除一些特别的大型杂乱生产设备需求请厂家来人保养外，一般靠企业自己的运用或管理人员就能够完结。

浅谈小型酿酒设备出酒率低的原因

浅谈小型酿酒设备出酒率低的原因

炎热夏日还坚持用小型酒厂酿酒设备做酒的你，是否遇到了这样的问题：分明用的是同款小型酿酒设备，酒曲、工艺流程也相同，为什么出酒却少了？

大家都知道，酿酒是粮食在酒曲的作用下转化成葡萄糖，再由葡萄糖转化为酒，再经小型酿酒设备蒸馏成酒的进程。夏日出酒少，要么是淀粉没彻底转化为糖，要么是糖没彻底转化为酒，或是在发酵、蒸馏进程中酒分子蒸发出去了。

2、小型酿酒设备葡萄糖没彻底转化成酒。

这种现象在冬季气温低时比较常见，我们在这里也同时说明。我们在蒸酒前尝一尝酒醅，若酒糟、酒醅甜味重，酒也偏甜，蒸出来的酒口感柔和，出酒率低，那就是葡萄糖没彻底转化为酒。

3、小型酿酒设备杂菌将部分淀粉或糖转化成其他物质。

酿酒进程中，若温度超过36度时，杂菌会大量繁殖，将淀粉或糖份转化成其他物质，小型酿酒设备报价，也会导致出酒率低，酒中有异杂味。

4、发酵桶没密封好、酿酒设备的冷却性或密封性不好引起出酒率低。

夏日温度高，糖化完毕后，假如我们密封不严实，酒分子是极易蒸发出去的。另外，假如你所用小型酒厂酿酒设备的密封性或冷却性差，小型酿酒设备，再加上夏日温度高，在蒸酒进程中，酒分子更容易蒸发掉。

5、小型酿酒设备糟醅板气导致酒逼不出来而影响出酒率。

假如发酵好的糟醅含水量大(针对固态工艺)、没加配糟或辅料，在蒸酒进程中，家用小型酿酒设备，酒分子不能出来，也会影响出酒率。

老式小型酿酒设备的特点是：直接加热，这样可以相对充分地利用热效率，加热速度快，节约蒸馏时间，节省燃料。但也正因为是直接加热，所以就带来了另外一个问题：容易烧糊酒醅，产生糊味。这就对操作者的白酒蒸馏技术操作水平提出了较高的要求，要成为经验丰富的老师傅后才能尽可能不烧糊酒醅产生糊味，进而影响酒的口感。而老式酿酒设备的另一个特点是：密封性不好，容易产生漏气，降低酒的出酒率。因为木甑设备进出料都需要打开木甑，而它又是几个部份架在一起的，小型酿酒设备多少钱一套，所以难免会有缝隙。

而传统小型酿酒设备的方法是用湿毛巾塞或用湿泥糊住来密封，显而易见这样做密封性并不尽如人意，所以见过的朋友们都知道，老式木甑酿酒设备一烧火蒸酒，就会产生大量的白烟也就是酒蒸汽，这些酒蒸汽散发到了空中，隔得老远人们都可以闻到一股浓烈的酒香气。这些酒蒸汽被白白浪费掉了，如果把

它们都冷却下来，就可以得到更多的白酒，从而**出酒率

家用小型酿酒设备-曲阜文轩机械-小型酿酒设备由曲阜文轩机械设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。曲阜文轩机械设备有限公司（www.qfjdjx.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!