

酿酒设备 久鼎酿酒设备 酿酒蒸馏设备

产品名称	酿酒设备 久鼎酿酒设备 酿酒蒸馏设备
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

使用酿酒设备酿酒具有哪些优点呢

咱们平时出产酒类产品，酿酒设备是必不可少的工具。那么它到底都有哪些优点呢？就让咱们跟着酿酒设备厂家来看一下。

一：技术超前过程简单。

用传统酿酒设备酿酒技术为：材料 浸泡 初蒸 焖粮 复蒸 出甑摊凉 加曲 装桶培菌 加水平配糟 装桶酿制 蒸馏 成品酒。

熟料高产酿酒技术为：熟料粮食+酒曲+水 酿制 蒸馏 成品酒；

二：节省时间和本钱

直接将熟料加酒加水即酿制产酒，比传统技术省燃料，酿酒蒸馏设备，省产地和人力，省时间，蒸酒和蒸料几乎是同时消耗完的。

?使用新酿酒设备和闲置的都需要进行清洗工作

酿酒设备生产的酒是供人饮用的，双层酿酒设备，为了保证质量同时让设备正常工作需要对这类设备做一些维护，

从后买设备开始就需要注意，在使用过程中更是不能马虎，那么有哪些值得使用者留意的事情呢？

新购买的酿酒设备不能直接投入使用，需要进行多方便的清洗工作，然后将设备的导汽管连接好、烧火，待锅炉水烧开后继续烧火30分钟，对酿酒设备进行蒸汽消杀工作。

如果不这样做设备内部的杂物或者新设备的气味会影响产出的质量，酒可能会有一些苦涩也不卫生。如果设备长期放置然后重新使用也需要进行这类工作才能再次投入使用。

酿酒设备的锅炉是生产的主要部位，酿酒设备，在这里物料会进行多种变化因此要维护好，根据使用频率可以半年详细的清洗一次，蒸汽酿酒设备，在平时简单的清洗即可。

我们以白酒设备为例，木质和砖混是古老的传统酿酒设备，因为漏汽，体积大、不易迁移、出酒率低等原因已经被淘汰。而锡质酿酒设备又由于价格昂贵，难于普及。

现在市面上流行的酿酒设备大多为铝质设备和不锈钢设备。

那么究竟是铝质的酿酒设备好些还是不锈钢的好些呢？久鼎酿酒设备告诉你答案是各有各的好处，只有适合的，依据你情况而定。

在酿酒设备市场中大唱主角的是久鼎不锈钢酿酒设备。不锈钢酿酒设备光泽度高，坚硬耐磨，抛光之后几乎无焊道，漂亮美观，因此深受消费者青睐。

好的酿酒设备当是冷凝器铝制（发挥铝导热快的优势），甑桶用不锈钢制（发挥不锈钢耐磨美观的优势）。

关注九鼎酿酒设备带你了解更多酿酒技巧。

酿酒设备-久鼎酿酒设备-酿酒蒸馏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.qfdjx.com）在工业制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，久鼎酿酒设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：姜经理。