

不锈钢酿酒设备 潜信达酿酒设备 不锈钢酿酒设备订购

产品名称	不锈钢酿酒设备 潜信达酿酒设备 不锈钢酿酒设备订购
公司名称	佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一
联系电话	18665425264

产品详情

佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司是一家专业生产酒类酿造设备及酒类包装设备的民营技术企业。主要产品有：全自动洗瓶机、节能干瓶机、精度灌装机、杯装旋盖机、多功能蒸煮机、节能蒸馏设备、发酵罐、糖化槽等一系列酒类、饮料类配套设备。

生料免蒸酿酒法是指直接将生料（大米、玉米、高粱、稻谷、红薯等）加高产酒曲，发酵6—8天就可蒸馏制成优良的白酒。一、质料处分

酿酒的质料要求经过粉碎，（大米无谓粉碎），一般细度要超过80目，粉碎机底筛直径在1毫米如下。惟有达到这样细度的颗粒，才能被水充分浸泡才能使霉菌广泛的与淀粉接触、酶解，使淀粉的糖化率达到95%以上。

二、配料

在配料挨次上，应接纳先水后粮再加曲的方法较好，粮水比应控制在1：3，复合增香型高产酒曲用量为质料总量的0.6%—0.7%。先按比例把40 的水倒入缸中，而后把粉碎好的粮食渐渐的倒入缸内，边倒边搅拌，再进入复合增香型高产酒曲，下曲时温度不要超过40 。

三、发酵

酿酒的环节在于发酵，发酵搞好了，酒的质量、产量都会得到进步。生料酿酒的发酵温度应控制在20 以上和40 如下，高于40 者易产酸，甚至曲种殒命，低于20 者，不锈钢酿酒设备订购，生料难以发

酵。佳发酵温度是25 —35 发酵罐应加盖或用塑料薄膜盖上拴牢，不锈钢酿酒设备厂家，接纳密封式方法发酵。发酵首先时，每天要充分搅拌一次，不锈钢酿酒设备，以质料发酵完全、彻底。一般来说，发酵温度在20 —25 时，发酵期为15—20天；发酵温度在25 —30 时，发酵期为12摆布；发酵温度在30 —38 时，不锈钢酿酒设备批发，发酵期在7天摆布。

其实，酒水市场的火热是由其高回报率带来的。想想看，商务宴请、家庭聚会、红白喜事，哪样离得了白酒？中国是白酒生产大国，同时也是白酒消费大国。

首先，先来了解下做酒需要投入哪些成本。

酿酒创业需要有一定面积的场地、一套酿酒设备、白酒酒曲、发酵容器、存酒缸、一定数量的粮食及其他一些杂七杂八的配套工具。

当然，如果您准备投资一个大型酒厂，还需要用到白酒过滤设备、白酒灌装线……。

佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司是一家专业生产酒类酿造设备及酒类包装设备的民营技术企业。主要产品有：全自动洗瓶机、节能干瓶机、精度灌装机、杯装旋盖机、多功能蒸煮机、节能蒸馏设备、发酵罐、糖化槽等一系列酒类、饮料类配套设备。

1.分体式、独立的导气管

酿酒设备分体式独立导气管能够让蒸汽上升的纯度更高，酒质更佳，出酒更快，这也是目前流行的一种设计，可以花较少的时间蒸馏出优良的原酒，因此这种设计的设备效率更高；

2.选择304不锈钢材质

8K304不锈钢作为大型酿酒设备的首要材质，已经经过无数次的检验，无论从安全性和酿酒效率方面以及使用寿命来看都是比较出色的。

不锈钢酿酒设备-潜信达酿酒设备-不锈钢酿酒设备订购由佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司提供。佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司（fsqxd.n.258weishi.com）有实力，信誉好，在广东佛山的酒及饮料生产设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进潜信达和您携手步入辉煌，共创美好未来！