

# 不锈钢酿酒设备生产厂家 潜信达酿酒设备厂 邯郸不锈钢酿酒设备

产品名称	不锈钢酿酒设备生产厂家 潜信达酿酒设备厂 邯郸不锈钢酿酒设备
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

说起酿酒技术，中国是早掌握酿酒技术的国家，不锈钢酿酒设备批发，大约在春秋战国时期就已经出现了酒。而较早具有文献记载的酿酒技术出现在唐朝，在唐宋时期的酿酒文献有《北山酒经》、《酒经》、《齐民要术》等等。在古时，酒的出现与农耕文明关系密切。古人将粮食等进行自然发酵，稍将过滤，利用微生物发酵生产含一定浓度酒体就称之为酒。那时技术缺乏，人们主要是凭经验酿酒，生产规模一般不大，基本上是手工操作。酒的质量没有一套可信的检测指标作保证。而到现在，酿酒技术因时代变迁而发生变化。

稻谷富含碳水化合物和蛋白质，蛋白中含有人体所需赖氨酸，维持大脑所必需的能源，是提供人体热能的来源。故此，用稻谷酿酒是非常不错的选择。那么，接下来供广大吃瓜群众了解谷烧酒的“前世今生”，也供从业白酒酿造领域的小伙伴参考借鉴。

材料与工具：稻谷、酒曲、水、发酵容器、搅拌抓、蒸馏设备

### 原料的选择

#### 1、稻谷

选购稻谷应选颗粒饱满，均匀，色泽鲜艳一致，呈黄色或金黄色，无霉变、虫害及杂质。用手将稻谷搓热，立即闻其气味，具有纯正的稻香味的为良质稻谷。

#### 2、酒曲

酿造白酒的酒曲的种类特别多，主要有大曲、小曲、麸曲等等。相对来说，大曲是的酿酒酒曲，而麸曲

是应用较广泛的酒曲，目前市面上70%的白酒都是麸曲酿造的。大曲相对来说比较难买到，市面上的酒曲主要还是麸曲为主。酒曲决定就得风味，所以选择当地主要酒曲为优先选择。

### 3、水源

好山好水出好酒，酿酒水源选择山泉水，其次深井水，较差的就是自来水。水质又分软硬度和酸碱性，邯郸不锈钢酿酒设备，选择硬性水和酸性水为宜。

### 4、发酵容器

适合发酵的容器有陶瓷缸、不锈钢桶、熟胶桶、发酵池。如果是小批量生产可以选用陶瓷缸，陶瓷缸发酵出来的酒酒质更好，如果是商业化生产经营，则选用后三者。

### 5、搅拌抓

发酵期是酒曲和粮食中的淀粉进行糖化和酒化的过程，不锈钢酿酒设备售价，是有氧发酵，中间会消耗氧气，不锈钢酿酒设备生产厂家，产生二氧化碳。所以发酵期间需要对发酵物料进行搅拌管理，及时排除二氧化碳，补充氧气。由于发酵物料是酸性溶液，搅拌抓应该选用性质稳定不容易生锈的不锈钢制作。

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。

酿酒设备的品种对照多，种种各样的酒水实在照旧在设备上有着不同，因此不同类型的产品在酿酒设备选择上也是重点。胜利的案例现在是越来越多，只要你相信，只要你愿意了解终不锈钢酿酒设备极你也会成为行业中的胜利者。

不锈钢酿酒设备生产厂家-潜信达酿酒设备厂-邯郸不锈钢酿酒设备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）是一家从事“节能蒸馏设备,节能煮饭机,包装专用设备。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“潜信达”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使潜信达在酒及饮料生产设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！