

曲阜融达 500斤酿酒设备 天津酿酒设备

产品名称	曲阜融达 500斤酿酒设备 天津酿酒设备
公司名称	曲阜融达金属制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	曲阜市书院工业园区内
联系电话	13675376467 13675376467

产品详情

酿酒设备让酿造工作实现产量化

随着社会经济的不断进步发展，酿酒工作逐渐成为人们日常生活的重要存在，酿酒设备就是用于酿酒常用的存在，关于酿酒设备可实现产量化，希望您简单了解掌握。

想要提高白酒的出酒率，除了要成熟掌握酿酒技术，还要看酿酒设备的制作工艺，熟话说的好：巧妇难为无米之炊，媳妇的手艺在好，没有米照样不能做出香甜的米饭。一个道理，酿酒技术再好，若是设备的质量不过关，500斤酿酒设备，设备的工艺不符合科学配置，也难以提高白酒的出酒率。因此，白酒设备针对这一点，十分注重对酿酒设备的工艺的研发，结合酿酒技术，采用质量合格的材料制作。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：曲阜融达金属制造有限公司

融达酿酒设备发展史

随着生活水平的不断提高，酒成为很多场合中的必备品，而酿酒设备就显现出不一样的地位，800斤酿酒设备，对于酒的创造和酒文化的发展起了推动作用。

实际上酿酒的经历是很长远的，自从有酒的诞生，酿酒设备也应运而生。从古到今酿酒设备的演变也从以前铁锅、木桶到现在的不锈钢材质，从直接加热到现在的电加热。

酿酒设备，也就是白酒设备，也叫做烤酒设备或者蒸酒设备、烧酒设备，天津酿酒设备，它们的原理是一样的。基本的原理就是：酿酒酒曲(酵母)将粮食中的淀粉和糖分发酵生产酒，这时候是粮食，水和乙醇(酒的主要成分)的混合液，需要将他们提纯。提纯的原理就是利用不同物质的沸点不同，乙醇的沸点是78.32摄氏度，水的沸点是100摄氏度。这样，经过加热，乙醇就被提纯出来了，其它香味物质和水分也会在这个过程中被提纯出来，这就是我们饮用的白酒。

80年代初一般酿酒者都选择传统酿酒工艺及传统酿酒设备。传统酿酒设备一般有铁锅及木桶组成，由于传统酿酒工艺比较复杂，又加上传统酿酒设备出酒率底所以到了90年代初就开始有人采用生料酿酒工艺及铝制生料酿酒设备，但由于铝制设备不耐酸碱，不耐用，酿酒过程中避免不了氧化铝进入白酒内，从而影响了酒的质量，并且人喝了含有氧化铝成份的白酒对身体也有着极大的伤害。

现融达酿酒设备公司生产的设备全部运用科学的方式发展的，可选择性蒸汽加热、直接加热、环保节能，经久耐用，值得大家信赖和推广。

酿酒设备买回来之后一定要按技术老师教的方法结合说明书的图纸进行设备安装。合理的布局锅炉、蒸料桶、却却器的位置。对于一些用烧柴、烧煤的锅炉考虑到卫生可以把锅炉安装在外面。

我们在使用设备之前还需要用蒸汽进行杀菌工作，先检查家庭酿酒设备的导汽管连接是否连接完成，该打开的阀门是否已打开，蒸料桶的盖子也要打开。然后打开加水阀门加水至最高水位线，烧火。待水烧开后大约半小时以后，熄火，蒸汽工作完成。(注：锅炉在烧火过程一定要打开锅炉上方的蒸汽阀门)

蒸酒之前应当将蒸汽柜内的水加至最高水位线，并在蒸馏的过程中随时检查水位管中的水是否低于最低水位线，如果发现水位快要接近最低水位时应当减小火力，及时向炉中加水。

有的时候大意了，蒸汽柜的水分已经被烧完，这个时候会出现无水空烧的情况，这样不仅对设备是极大地损耗，而且可能引发火灾。所以，300斤酿酒设备，大家一定要注意这一点。

这一步也是很关键，一定要等到蒸料桶里冒汽才能往里倒入酒醅。如果是固态酿酒可一层一层均匀地加清蒸后的熟谷壳增加透气性。要养成一个良好的习惯：每次蒸完酒之后一定要进行排水排糟，并对设备进行及时的清洗，以免造成设备堵塞，不利于下一次使用。

曲阜融达金属制造有限公司位于孔子故里——山东曲阜，东邻京福高速公路，西靠104国道一公里，327国道、日东高速公路、京沪高铁纵贯东西南北，交利、环境优雅、地理位置优越。公司建于1992年，是以制造不锈钢罐、不锈钢水箱、木制罐、酿酒设备、啤酒设备、粮食粉碎机、移动打茬机、扬渣机等各类金属容器及根茎作物收获机、种植机、食品类机械、环保机械为主导产品的民营企业。

公司经营多年来通过不断的积累，以雄厚的力量，先进的设备，可靠的质量，合理的价格，的服务，使产品畅销十几个省市区。公司秉承“质量，服务至上”的经营理念，以市场为导向，不断追求科技创新，历经数十载的努力，拥有完整、科学的质量管理体系。

曲阜融达(图)-500斤酿酒设备-天津酿酒设备由曲阜融达金属制造有限公司提供。曲阜融达金属制造有限公司(www.qfrdjxc.com)为客户提供“酿酒设备，不锈钢罐，根茎作物收获机，根茎作物种植机，环保设备”等业务，公司拥有“融达”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：胡经理。