

传统烧酒设备 曲阜文轩机械厂 烧酒设备

产品名称	传统烧酒设备 曲阜文轩机械厂 烧酒设备
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

如何使烧酒设备酿造出口感醇香的生料酒

大家都知道用烧酒设备、生料酒技术酿酒出酒率高，烧一锅酒从装料到把酒烧出来到酒糟出锅，仅需二个小时左右。酿酒技术简单易学，没有酿酒基础的人也可以几天学会。那么如果酿出的纯粮酒香气弱，后味淡该怎样处理呢？下面烧酒设备厂家来告诉您。

一、优化烧酒设备蒸酒过程

“产香靠发酵，增香靠蒸馏”，一套好的烧酒设备，掌握科学合理的蒸酒工艺，不仅可有效地将白酒中的香味提炼出来，还可以起到去除酒中邪杂味的目的。在蒸酒过程中控制火候，掐头去尾、量质摘酒、分段储存等，是我们必须要会掌握的工艺。

二、酒曲发酵增香

生料酒对酒曲指标要求比熟料酒高，由于没有经过蒸煮，所以需要酒曲的糖化力、发酵力较强。目的是通过酒曲中的微生物来强化发酵，发酵过程中，纯粮烧酒设备，除了将粮食转化为酒和水外，还会生成部分的酸酯醇醛，赋予白酒特殊的香味。酒曲可生成更多酸酯醇醛，让酒更香醇。

三、烧酒设备甾蒸

在蒸酒过程中，用固态酒醅甾蒸，或采用香醅甾蒸，可提升生料酒的香味，使白酒喝起来香味更浓郁，回味好。

四、烧酒设备储存

刚蒸出来的酒醛、醇、酸这些含量还比较高，放置一段时间，这些物质之间互相转化，结合生成酯，传统烧酒设备，酒的口感变柔顺，香气十足。储存容器选用陶坛，烧酒酿酒设备，陶坛有一定的空隙，气体可以进出容器，对香味的生成有催化作用。

用90度以上的开水烫一下再发酵、延长发酵周期、控制发酵室的温度，这些方法都可以有效的提升生料酒的风味、口感。

烧酒设备的风机的维护要点

烧酒设备风机维护：使用环境应经常保持整洁，风机表面保持清洁，进、出风口不应有杂物。定期**风机及管内的灰尘等杂物。只能在风机完全正档情况下方可运转，同时要保持供电设施容量充足，电压稳定，严禁缺相运行，供电线路必须为专用线路，不应长期用临时线路供电。

烧酒设备风机在运行过程中发现风机有异常声、电机严重发热、外壳带电、开关跳闸、不能起动等现象，烧酒设备，应立即停机检查。为了保证**，不允许在风机运行中进行维修。检修后应进行试运转五分钟左右，确认无异常现象再开机运转。

根据使用环境条件不定期对轴承补充或更换润滑油脂（电机封闭轴承在使用寿命期内不必更换润滑油脂），为保证风机在运行过程中的良好的润滑，加油次数不少于1000小时/次，封闭轴承和电机轴承，加油用ZL-3锂基润滑油脂填充轴承内外圈的2/3。严禁缺油运转。

烧酒设备风机应贮存在干燥的环境中，避免电机受潮。

风机在露天存放时，应有防雨措施。在贮存与搬运过程中应防止风机磕碰，以免风机受到损伤。

购买烧酒设备的注意事项

并非蒸锅越大越好，烧酒设备的蒸锅要根据蒸酒量的多少确定尺寸，蒸锅的原理都是直接加热，如果料放的比较多，加热时间一长就容易糊锅，蒸锅小的话放的料少，一次出酒3-4斤比较容易掌握，这样就不容易出现糊锅的现象。决定出酒速度的是加热的功率以及冷却器的冷却效果，加热功率大出酒速度快，但同时冷却器也要能够跟得上出酒的速度。

“文轩”每个员工坚持“质量铸就品牌”的企业宗旨致力于提升企业核心竞争力，铸造鲜明的企业文轩化，追求可持续发展打造强势品牌，实现科技富民，产业报国之宏愿。“文轩”人热忱期待着您对公司给予更多的关爱和支持。

传统烧酒设备-曲阜文轩机械厂-烧酒设备由曲阜文轩机械设备有限公司提供。曲阜文轩机械设备有限公司（www.qfjdjx.com）在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，曲阜文轩一直以客户为中心、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。