

# 玉米煮酒设备 曲阜文轩机械厂 煮酒设备

产品名称	玉米煮酒设备 曲阜文轩机械厂 煮酒设备
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

### 小型煮酒设备的使用特点

#### 小型煮酒设备的使用特点

- 1、省本钱、省时刻。比传统技术省燃料50%，省地产和人工50%，省时刻50%，蒸酒和蒸料简直一起完成。
- 2、出酒率高。按100公斤粮食出50°白酒核算，家用煮酒设备，大米出酒率到达90-100%，玉米70-80%。
- 3、酒的质量高。用该酿酒技术产出的白酒酒体洁白，绵甜爽口，酒质纯粹。

#### 煮酒设备的使用优势

- 1、蒸汽加热永不糊锅。
- 2、冷却面积增大。流出的酒温跟室内温度一样。
- 3、酒气容积系数增大，存留时间较长，蒸煮锅内气压降低，温度降低。
- 4、设备密封性好，不会出现跑酒的情况。
- 5、蒸酒时间短，节约成本。

## 简析使用煮酒设备来酿制原浆酒

原浆酒是现如今很受消费者欢迎的一种啤酒品种，对于酿酒从业者而言学惯用煮酒设备制原浆酒同样是非常重要的，那究竟什么才是原浆酒，农村煮酒设备，它与普通酒比较，有什么共同的特性呢？

煮酒设备酿制的原浆酒介绍：

原浆酒是指那些在酿制过程中不经过滤，煮酒设备，无高温处理工序，呈朦胧状原浆的新鲜美味及丰厚养分亦被彻底的保存下来;保留了很多的活性酵母，促进改善人体的消化和吸收功用，一起也保持了啤酒原始、新鲜的口感。

其次，酵母本来是原浆酒中富含的一种养分丰厚、均衡的食用微生物。酒酵母在吸收麦芽精华后酿制出鲜美啤酒的一起构成特别合适人体的均衡养分个别。啤酒酵母中几乎不含脂肪、淀粉和糖，而含有的彻底蛋白质。

并且酒酵母还均衡的含有人体内无法制作的必需氨基酸、尤其是完整的维生素群。啤酒酵母中含有14种生命结合态的矿物质、功用性膳食纤维。

一般来说，这种由煮酒设备酿制的原浆酒相较新工艺酒比较，更香气浓郁，甘甜味美，酒味醇厚，并且酒中含有氨基酸、低聚糖、有机酸和多种维生素，其养分性特点显著。并且饮后不上头，对身体地影响也更小。

### 购买煮酒设备前一定要注意到的问题

作为一家酿酒厂商，你是如何选购厂内的煮酒设备的呢？是到相关的批发市场选购，还是在网上搜索，亦或是直接购行内品牌产品。千万别小看选购煮酒设备这件事，这不是一件小事。想要保证酿酒设备质量，就一定要注意到实地考察的问题。

要知道很多厂商都宣称自己已成立很多年，都有技术培训，实际一考察，煮酒设备门市部都算不了，所谓的厂家，老板都身兼数职，有人来考察，他就是老板，老板一走，他就是焊工，设备焊好他就是打磨工，玉米煮酒设备，设备打磨好他就是发货工，更谈不上技术支持，发酵的酒曲，无非在市场上买些发酵馒头的酵母，这样的小作坊，生产出的设备再便宜也不能购买，说不准什么时候就关门大吉了。

结果就是购买煮酒设备，钱没少花，但后期却一点保障都没有，所以广大用户在选购设备的时候一定要实地考察。

玉米煮酒设备-曲阜文轩机械厂-煮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

司 ( [www.qfjdjx.com](http://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。