

新乡酿酒设备 农村酿酒设备 正裕源

产品名称	新乡酿酒设备 农村酿酒设备 正裕源
公司名称	泰安市正裕源酿酒设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	泰安市岱岳区夏张驻地
联系电话	18605489859

产品详情

黄酒，顾名思义是黄颜色的酒。所以有的人将黄酒这一名称翻译成“Yellow Wine”。其实这并不恰当。黄酒的颜色并不总是黄色的，在古代，酒的过滤技术并不成熟之时，酒是呈混浊状态的，新乡酿酒设备，当时称为“白酒”或浊酒。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的，红色的，所以不能光从字面上来理解。黄酒的实质应是谷物酿成的，因可以用“米”代表谷物粮食，故称为“米酒”也是较为恰当的。现在通行用“Rice Wine”表示黄酒。

“前紧”，因酒醅酸度大，入池（缸）温度要求较高，才能使酒醅很快发起来，入缸后3~4对时，必须使顶火温度达到32℃以上，二米查入缸温度的高低，主要决定于入缸温度。以汾酒二米查发酵为例，平季正常的入缸酸度以1.5计，正常的入缸温度可确定为16℃，在此基础上入缸酸度每增加0.1，入缸温度相应提高1℃，热季入缸酸度可达3.1，入缸温度可以确定为31℃，至入缸后温度不回落为止。窖池发酵，回糟的淀粉浓度更低，酸度更大，入池温度一般都高达25℃以上，要求前火更紧。既要很快挺起来，又要定时、定温落下去。仍以汾酒二米查发酵为例，适宜的入缸温度，应是4对时必须顶火至32℃，中挺至5对时，农村酿酒设备，从6对时开始缓慢落火，落火至23℃以下，酿酒设备价格，冬季出缸酒醅不低于21℃。“稳、准、细、净”的工艺操作。

一种白酒蒸馏器属于白酒蒸馏装置。该装置将斧、甑体、甑盖冷凝器依次组成一种塔形结构。甑体底部内的甑箅为锥状甑状甑箅，好的酿酒设备，甑盖由下部的空心柱形和在其上端连为一体的锥形盖组成，在甑盖的空心柱段的下部内装有向其侧面倾斜的环形酒液收集槽，甑盖的内、外装了多层热管组成的热管网，甑盖上装了冷端盖，并密封，其内通入冷却水，冷端盖内装了加量水泵、甑盖上装了伸出端盖的废物排放管。该装置能使热力工况呈均匀分布，能避免酒香味损失，能提高酒液的合格率和酒质。

新乡酿酒设备-农村酿酒设备-正裕源(推荐商家)由泰安市正裕源酿酒设备厂提供。“酿酒设备”就选泰安

市正裕源酿酒设备厂（www.zgnjsb.com），公司位于：泰安市岱岳区夏张驻地，多年来，正裕源坚持为客户提供好的服务，联系人：肖经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。正裕源期待成为您的长期合作伙伴！