

全自动米粉酒曲机 酒槽机设备

产品名称	全自动米粉酒曲机 酒槽机设备
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	6000.00/台
规格参数	品牌:福达 型号:FTLD24-35 产地:河南商丘
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

产品详情

全自动米粉酒曲机 酒槽机设备

- 1.酒曲是酒厂用量很大的糖化发酵剂。
- 2.曲块的原料组成，因酿酒的工艺不同而不同，高温曲酿酒，曲料为小麦；中温曲酿酒,曲料主要由大麦、小麦、豌豆等组成。
- 3.曲块的制造是由曲料经粉碎并按一定配比加水拌匀定量压缩成曲坯，经一定时间的堆积培养、发酵而形成的失去大部分水分的干固块状物体，其外形尺寸（200~400）×（100~300）×（50~150）mm³。
1.酒曲是酒厂用量很大的糖化发酵剂。
- 4.再经几个月的风干贮藏成为含水率为12~15%的陈曲，陈曲经粉碎后即可使用。
- 5.长期以来，曲块的制作一直沿用传统的人工踩曲制作方法，存在着生产效率低，工人劳动强度大，占用场地面积大，曲块成型差异大等缺点。
- 6.二十世纪七十年代开始，各大中型酒厂绝大部分都采用机械制曲，机械制曲具有生产效率高、操作人员少、工人劳动强度低、曲块成型质量一致，节约生产场地等优点。但使用过程中，存在着喂料不均匀，喂料需人工辅助，有时曲块厚薄相差较大，曲块之间松紧度不一，曲模盒传动复杂，故障率高等缺点。

全自动米粉酒曲机 酒槽机设备