

小型酿酒设备 潜信达公司 小型酿酒设备厂家

产品名称	小型酿酒设备 潜信达公司 小型酿酒设备厂家
公司名称	佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一
联系电话	18665425264

产品详情

稻谷富含碳水化合物和蛋白质，蛋白中含有人体所需赖氨酸，小型酿酒设备厂家，维持大脑所必需的能源，是提供人体热能的来源。故此，用稻谷酿酒是非常不错的选择。那么，接下来供广大吃瓜群众了解谷烧酒的“前世今生”，也供从业白酒酿造领域的小伙伴参考借鉴。

材料与工具：稻谷、酒曲、水、发酵容器、搅拌抓、蒸馏设备

原料的选择

1、稻谷

选购稻谷应选颗粒饱满，均匀，色泽鲜艳一致，呈黄色或金黄色，无霉变、虫害及杂质。用手将稻谷搓热，立即闻其气味，小型酿酒设备，具有纯正的稻香味的为良质稻谷。

2、酒曲

酿造白酒的酒曲的种类特别多，主要有大曲、小曲、麸曲等等。相对来说，大曲是的酿酒酒曲，而麸曲是应用较广泛的酒曲，目前市面上70%的白酒都是麸曲酿造的。大曲相对来说比较难买到，小型酿酒设备多少钱，市面上的酒曲主要还是麸曲为主。酒曲决定就得风味，所以选择当地主要酒曲为优先选择。

3、水源

好山好水出好酒，小型酿酒设备供应，酿酒水源选择山泉水，其次深井水，较差的就是自来水。水质又分软硬度和酸碱性，选择硬性水和酸性水为宜。

4、发酵容器

适合发酵的容器有陶瓷缸、不锈钢桶、熟胶桶、发酵池。如果是小批量生产可以选用陶瓷缸，陶瓷缸发酵出来的酒酒质更好，如果是商业化生产经营，则选用后三者。

5、搅拌抓

发酵期是酒曲和粮食中的淀粉进行糖化和酒化的过程，是有氧发酵，中间会消耗氧气，产生二氧化碳。所以发酵期间需要对发酵物料进行搅拌管理，及时排除二氧化碳，补充氧气。由于发酵物料是酸性溶液，搅拌抓应该选用性质稳定不容易生锈的不锈钢制作。

说起酿酒技术，中国是早掌握酿酒技术的国家，大约在春秋战国时期就已经出现了酒。而较早具有文献记载的酿酒技术出现在唐朝，在唐宋时期的酿酒文献有《北山酒经》、《酒经》、《齐民要术》等等。在古时，酒的出现与农耕文明关系密切。古人将粮食等进行自然发酵，稍将过滤，利用微生物发酵生产含一定浓度酒体就称之为酒。那时技术缺乏，人们主要是凭经验酿酒，生产规模一般不大，基本上是手工操作。酒的质量没有一套可信的检测指标作保证。而到现在，酿酒技术因时代变迁而发生变化。

同样这种新型的酿酒设备操作起来更容易些，设计也更合理些，它的冷却效果佳、封装够严密，出酒的温度也不会超过30度，让酒的芳香被保存着，而且芳香物质也不易被挥发掉。所以有了它之后可以让酒的口感得到提升，保证酿制出来的酒更独特。这种新型酿酒设备，自身带有净化系统，而且酒席可以在30至80之间自动调节，以保证所吐露出来的白酒是透亮的、芳香的，没有任何杂味和异味。也有效的控制它的浑浊性，保证酒质的芬芳和透亮。所以工人在操作的过程中也更方便些，设备封装严密性强，冷却效果佳。

小型酿酒设备-潜信达公司-小型酿酒设备厂家由佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司提供。佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司（fsqxd.n.258weishi.com）为客户提供“节能蒸馏设备,节能煮饭机,包装专用设备。”等业务，公司拥有“潜信达”等品牌，专注于酒及饮料生产设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：甘先生。