

# 实验蒸馏设备 蒸馏设备 佛山潜信达

产品名称	实验蒸馏设备 蒸馏设备 佛山潜信达
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

先进的酿酒设备是白酒企业特色实力的标志

我们不可否认，蒸馏设备报价，先进的酿酒设备是白酒企业实力的重要标志，是白酒质量保障的基本条件。随着白酒企业的更新改造，新近添置的生产设备也越来越多，技术水平及结构也越来越复杂，必须通过良好的维护，辅之以高水平的维修管理，才能保证其精度和安全性能可靠，从而避免生产设备发生故障。用好、管好酿酒设备是白酒厂质量管理体系的一个重要课题，搞好生产设备的维护保养工作，其实就是做到了预防性维修。

蒸馏设备的特点及应用范围本设备为生熟两用锅，锅底进气管开孔朝下，底部设置缓冲带，保证做液态蒸馏时不出现糊锅的现象。

设备使用范围广，既可以做熟料蒸馏，又可以做生料蒸馏，并且集泡粮、初蒸、闷水及复蒸于一体，大大简化了操作流程，节约劳动力成本。

采取304食品级不锈钢作为原材料，提高了传热效率，同时减少了酒中重金属的含量，底部进气采用十字环形盘管，出气孔朝下，蒸馏设备，甄篦以下蒸汽分布均匀，蒸馏设备厂家直销，保证蒸粮及蒸酒时上气均匀，保证酒质，粮食受热均匀，保证糊化程度一致。

设计专门的闷水进水口，在熟粮闷水过程中粮食受热均匀，保证甄中底、中、面三个层次的粮食糊化程度相同。

甄盖安装温度计，保证在蒸酒过程中监控蒸馏火力大小，以确保酒质。

### 怎么提高白兰地蒸馏设备制作酒的风味

与其它酒类相比，白兰地更具有有味香纯正、口味醇和、干净、软绵、回味悠长等独特的风格。然而，在使用白兰地蒸馏设备进行白兰地的蒸馏时，难免或多或少会出现香与味的不足，所以须在勾兑、调香方面下功夫，以保持白酒的风格。

为了提高白兰地蒸馏设备的风味，在进行烤酒时，可以不加压锅水，实验蒸馏设备，锅里加帘子，帘子垫起来离开锅底，防止糊锅。烤酒时干稀混合料装入纱布中放到帘子上蒸煮。待60度时加过气筒，可以不搅动锅，其他操作程序与生料液态烤酒方法相同。

实验蒸馏设备-蒸馏设备-佛山潜信达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](http://fsqxd.n.258weishi.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。潜信达——您可信赖的朋友，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，联系人：甘先生。