



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 206173291 U

(45)授权公告日 2017. 05. 17

(21)申请号 201621073930.0

(22)申请日 2016.09.23

(73)专利权人 重庆市红槽坊酒业有限公司

地址 400800 重庆市万盛区青年镇更古村
均田社(千子坟木鱼坡)

(72)发明人 钱勇

(51)Int.Cl.

C12G 1/026(2006.01)

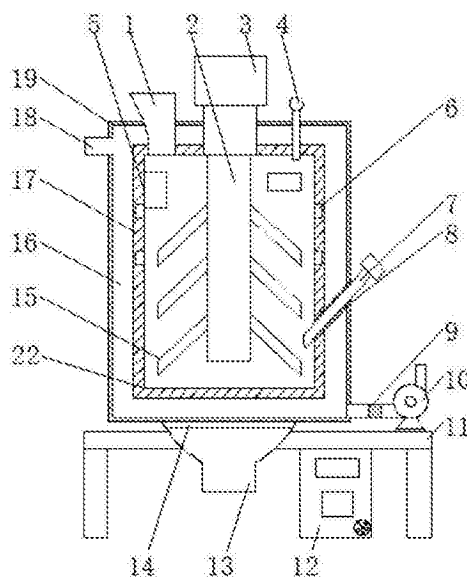
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

一种红酒发酵罐

(57)摘要

本实用新型公开了一种红酒发酵罐,包括取样管、鼓风机、机座和罐体,所述罐体的顶部依次设置有进酒口、电机和压力表,且电机的输出轴与转动轴转动连接,所述转动轴设置在罐体内,且转动轴上固定有搅拌片,所述罐体的内侧设置有温度传感器,所述罐体的底部设置有出酒口,且罐体和出酒口之间设置有电阀门,所述取样管通过放置槽与罐体连接,所述罐体的外部设置有加热器,所述通风室的一侧设置有出风口,所述鼓风机通过通风管道与通风室连接,且通风管道内设置有制冷器,所述鼓风机和罐体固定在机座上,且机座的底端设置有控制柜。本实用新型能使得红酒的发酵在恒温的条件下进行,取样方便,搅拌效率提高,搅拌时间缩短。



1. 一种红酒发酵罐,包括取样管(7)、鼓风机(10)、机座(11)和罐体(22),其特征在于:所述罐体(22)的顶部依次设置有进酒口(1)、电机(3)和压力表(4),且电机(3)的输出轴与转动轴(2)转动连接,所述转动轴(2)设置在罐体(22)内,且转动轴(2)上固定有搅拌片(15),所述罐体(22)的内侧设置有温度传感器(5),所述罐体(22)的底部设置有出酒口(13),且罐体(22)和出酒口(13)之间设置有电阀门(14),所述取样管(7)通过放置槽(8)与罐体(22)连接,且放置槽(8)设置在罐体(22)的一侧,所述罐体(22)的外部设置有加热器(17),且加热器(17)的外部设置有通风室(16),所述通风室(16)的一侧设置有出风口(18),所述鼓风机(10)通过通风管道与通风室(16)连接,且通风管道内设置有制冷器(9),所述鼓风机(10)和罐体(22)固定在机座(11)上,且机座(11)的底端设置有控制柜(12)。

2. 根据权利要求1所述的一种红酒发酵罐,其特征在于:所述搅拌片(15)上设置有微孔(20),且搅拌片(15)的一端设置有第二磁铁(21)。

3. 根据权利要求1所述的一种红酒发酵罐,其特征在于:所述罐体(22)的外壁上设置有多个第一磁铁(6)。

4. 根据权利要求1所述的一种红酒发酵罐,其特征在于:所述控制柜(12)上设置有显示屏、控制面板和蜂鸣器,且控制面板分别与蜂鸣器、显示屏和加热器(17)电性连接。

5. 根据权利要求1所述的一种红酒发酵罐,其特征在于:所述温度传感器(5)与控制柜(12)上的控制面板电性连接。

一种红酒发酵罐

技术领域

[0001] 本实用新型涉及红酒加工设备技术领域,具体为一种红酒发酵罐。

背景技术

[0002] 红酒是葡萄酒的一种,并不一定特指红葡萄酒。红酒的成分相当简单,是经自然发酵酿造出来的果酒,含有最多的是葡萄汁,葡萄酒有许多分类方式。以成品颜色来说,可分为红葡萄酒、白葡萄酒及粉红葡萄酒三类。粉红葡萄酒也叫桃红酒、玫瑰红酒。杨梅酿制的叫做杨梅红酒,红酒发酵过程需要一个恒温的环境,取样的时候需要将盖板拿开取样,非常的麻烦,而且会导致红酒的挥发,传统的红酒发酵罐会随着外界的温度而变化,不能够满足恒温这一条件,对红酒的发酵的影响很大,进一步影响红酒的质量,而且在红酒发酵过程,需要对红酒进行搅拌,传统的红酒发酵过程中的搅拌装置搅拌时间过长,效率不高。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种红酒发酵罐,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本实用新型提供如下技术方案:一种红酒发酵罐,包括取样管、鼓风机、机座和罐体,所述罐体的顶部依次设置有进酒口、电机和压力表,且电机的输出轴与转动轴转动连接,所述转动轴设置在罐体内,且转动轴上固定有搅拌片,所述罐体的内侧设置有温度传感器,所述罐体的底部设置有出酒口,且罐体和出酒口之间设置有电阀门,所述取样管通过放置槽与罐体连接,且放置槽设置在罐体的一侧,所述罐体的外部设置有加热器,且加热器的外部设置有通风室,所述通风室的一侧设置有出风口,所述鼓风机通过通风管道与通风室连接,且通风管道内设置有制冷器,所述鼓风机和罐体固定在机座上,且机座的底端设置有控制柜。

[0005] 优选的,所述搅拌片上设置有微孔,且搅拌片的一端设置有第二磁铁。

[0006] 优选的,所述罐体的外壁上设置有多多个第一磁铁。

[0007] 优选的,所述控制柜上设置有显示屏、控制面板和蜂鸣器,且控制面板分别与蜂鸣器、显示屏和加热器电性连接。

[0008] 优选的,所述温度传感器与控制柜上的控制面板电性连接。

[0009] 与现有技术相比,本实用新型的有益效果是:该设备通过温度传感器检测罐体内的温度,温度低于发酵的温度时,通过加热器加热,温度高于发酵的温度时,鼓风机吹出的风经过制冷器形成冷风,在通风室内循环,使罐体降温,使得红酒的发酵在恒温的条件下进行,罐体一侧的放置槽便于放置取样管,取样方便,搅拌片搅拌时,第二磁铁和第一磁铁因为吸引力改变红酒有序的流动,搅拌效率提高,搅拌时间缩短。

附图说明

[0010] 图1为本实用新型的结构示意图;

[0011] 图2为本实用新型的搅拌片结构示意图。

[0012] 图中:1-进酒口;2-转动轴;3-电机;4-压力表;5-温度传感器;6-第一磁铁;7-取样管;8-放置槽;9-制冷器;10-鼓风机;11-机座;12-控制柜;13-出酒口;14-电阀门;15-搅拌片;16-通风室;17-加热器;18-出风口;19-隔热层;20-微孔;21-第二磁铁;22-罐体。

具体实施方式

[0013] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0014] 请参阅图1和图2,本实用新型提供了一种实施例:一种红酒发酵罐,包括取样管7、鼓风机10、机座11和罐体22,罐体22的顶部依次设置有进酒口1、电机3和压力表4,且电机3的输出轴与转动轴2转动连接,转动轴2设置在罐体22内,且转动轴2上固定有搅拌片15,罐体22的内侧设置有温度传感器5,罐体22的底部设置有出酒口13,且罐体22和出酒口13之间设置有电阀门14,取样管7通过放置槽8与罐体22连接,且放置槽8设置在罐体22的一侧,罐体22的外部设置有加热器17,且加热器17的外部设置有通风室16,通风室16的一侧设置有出风口18,鼓风机10通过通风管道与通风室16连接,且通风管道内设置有制冷器9,鼓风机10和罐体22固定在机座11上,且机座11的底端设置有控制柜12,搅拌片15上设置有微孔20,且搅拌片15的一端设置有第二磁铁21,罐体22的外壁上设置有多个第一磁铁6,控制柜12上设置有显示屏、控制面板和蜂鸣器,且控制面板分别与蜂鸣器、显示屏和加热器17电性连接,温度传感器5与控制柜12上的控制面板电性连接。

[0015] 工作原理:使用时,将待发酵的红酒由进酒口1倒入到罐体22内,电机3启动,带动转动轴2转动,搅拌片15转动,搅拌片15转动到第一磁铁6处,由于第二磁铁21和第一磁铁6的吸引作用,打乱了红酒有序的流动,温度传感器5检测罐内的温度,温度低于发酵的温度时,通过加热器17加热,温度高于发酵的温度时,鼓风机10吹出的风经过制冷器9形成冷风,在通风室16内循环,使罐体22降温,温度不在设定的发酵范围内,蜂鸣器报警,提示工作人员,控制柜12控制加热器5和鼓风机10的工作,温度传感器5将信号发送给控制柜12,控制柜12将数据在显示屏上显示出来,控制面板开启电阀门,发酵好的红酒由出酒口13出来。

[0016] 对于本领域技术人员而言,显然本实用新型不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本实用新型的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本实用新型。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本实用新型的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本实用新型内。不应将权利要求中的任何附图标记视为限制所涉及的权利要求。

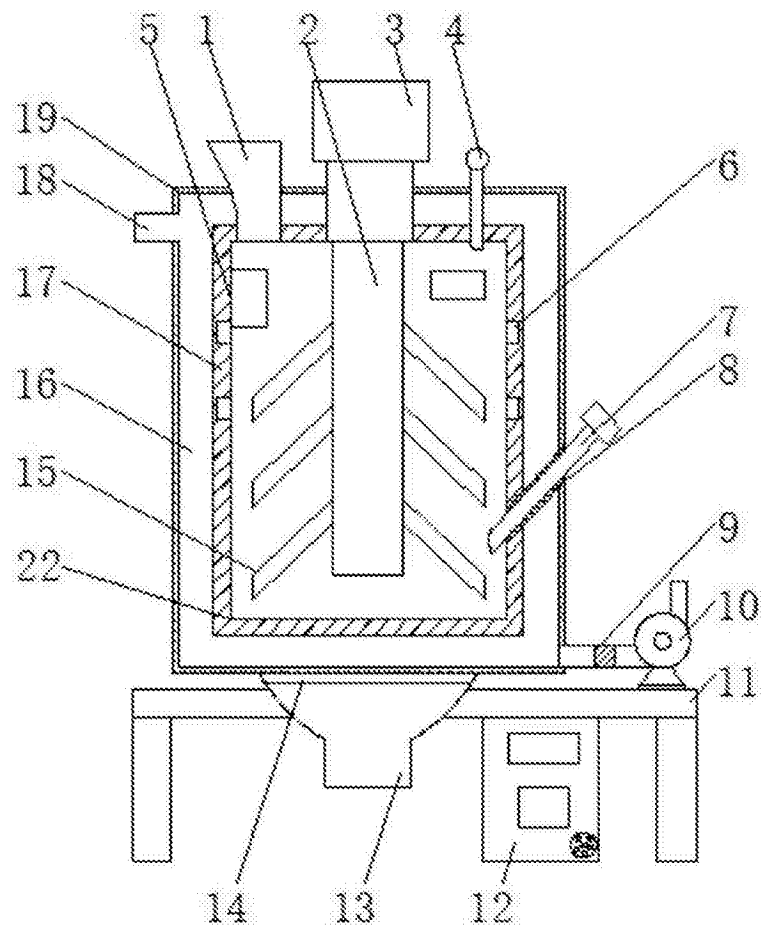


图1

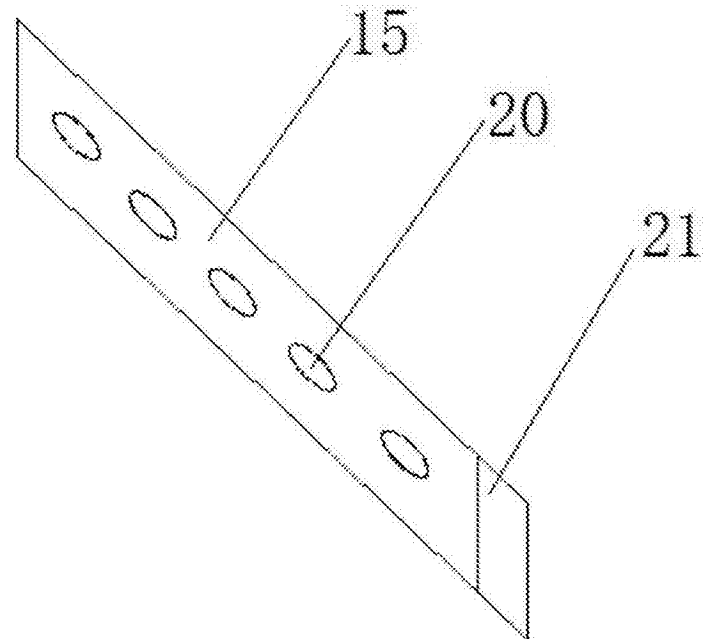


图2