

► Không Gian Công Nghệ

CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Tìm mua công nghệ và thiết bị, xin liên hệ: **Trung tâm Thông tin Khoa học và Công nghệ TP. HCM**
Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Q.1, TP. HCM (Lầu 4, Phòng 401)

ĐT: 08-38297040 (Ext: 127, 510); Fax: 08-38291957; Email: techmart@cesti.gov.vn



CÁC CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU CHUNG CẮT TỪ TINH BỘT

Là quy trình sản xuất rượu cao độ theo công nghệ Nhật Bản (tiếng Nhật có tên là rượu Shochu) nhằm tạo sản phẩm rượu chưng cất từ một số nguyên liệu tinh bột (gạo, ngô, khoai...) mang hương vị rượu cổ truyền, giữ được hương thơm đặc trưng của từng loại nguyên liệu. Trong công nghệ này các chủng vi sinh vật sử dụng là các chủng giống thuần khiết đã được nhập ngoại và tuyển chọn có hoạt tính cao. Nhờ việc tách riêng rẽ hai quá trình nuôi mốc đường hóa và quá

trình lên men bằng các chủng mốc và men thuần khiết không sử dụng bánh men nên chất lượng cao, đồng đều, ổn định, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có thể khắc phục các nhược điểm mà công nghệ rượu cổ truyền của Việt Nam gặp phải và dễ dàng đưa ra sản xuất ở quy mô công nghiệp.

Với chất lượng tốt, tương đương sản phẩm sản xuất theo công nghệ ngoại nhập, giá thành công nghệ lại thấp hơn nhiều lần, giúp cho các doanh nghiệp Việt Nam có thể dễ dàng áp dụng được công nghệ này.

Công nghệ gồm các bước như sau:

- **Quy trình nuôi chế phẩm mốc thuần khiết trên nguyên liệu tinh bột để tạo hệ enzym đường hóa (nuôi cấy tạo chế phẩm Koji):** Nước + gạo (ngâm 6-9 tiếng) ⇒ Để ráo nước ⇒ Hấp ⇒ Làm nguội ⇒ Trộn đều với chế phẩm Koji: 10g/kg gạo ⇒ Nuôi trong 48 giờ ⇒ Chế phẩm mốc Koji.

- **Quy trình lên men tạo giấm chín và chưng cất:** Koji dịch men giống (10.000.000 tế bào/ ml) ⇒ Lên men lần 1 ⇒ Bổ sung gạo (ngô, khoai...) và nước ⇒ Lên men lần 2 ⇒ Giấm chín ⇒ Chưng cất ⇒ Lưu trữ, phối chế ⇒ Rượu thành phẩm.

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng

Giá tham khảo: giá bán công nghệ: 100.000.000 VNĐ bao gồm cả đào tạo, tư vấn thiết bị. **Bảo hành:** 12 tháng.



CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU GẠO TRUYỀN THỐNG THEO HƯƠNG CÔNG NGHIỆP SỬ DỤNG CHẾ PHẨM GIỐNG NẤM MỐC, NẤM MEN THUẦN CHUNG



Công nghệ sản xuất rượu truyền thống từ gạo tẻ, nếp hoặc nếp than được dựa trên phương pháp sản xuất rượu Shochu của Nhật Bản nhưng cải tiến về chủng giống, về công nghệ lên men và chưng cất phù hợp với điều kiện Việt Nam, chất lượng sản phẩm tạo ra có hương vị tương tự sản phẩm truyền thống, phương pháp chưng cất phù hợp tách được các tạp chất có trong rượu thô mà vẫn giữ nguyên được hương thơm đặc trưng của rượu gạo lên men.

Gạo được ngâm, hấp chín, tãi nguội và cấy chế phẩm nấm mốc thuần chủng có khả năng đường hóa cao, tiến hành nuôi mốc tạo khối ủ Koji, sau đó bổ sung nước và chế phẩm nấm men công nghiệp có năng lực lên men mạnh để lên men dịch thể. Sau khi kết thúc lên men giấm chín được chưng cất theo kỹ thuật hiện đại thu dịch rượu cao độ. Dịch rượu này được đem xử lý và lưu trữ thu được rượu thành phẩm. Sản phẩm tạo ra là sản phẩm rượu gạo truyền thống chất lượng cao, ổn định, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, có thể sản xuất đại trà ở quy mô công nghiệp.

Giá tham khảo: giá bán công nghệ: 200.000.000 VNĐ; giá máy móc thiết bị: tùy thuộc vào quy mô đầu tư của doanh nghiệp; phí tư vấn kỹ thuật: tùy theo yêu cầu tư vấn của doanh nghiệp.

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng

Bảo hành: bảo hành công nghệ trong thời gian 3 năm sản xuất, nếu có sự cố hoặc khó khăn trong sản xuất liên quan đến công nghệ, bên chuyển giao sẽ cử cán bộ đến trực tiếp giải quyết và tư vấn miễn phí.

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG TRÁI CÂY CÁC LOẠI QUY MÔ CÔNG NGHIỆP

Quy trình công nghệ: Quả tươi ⇒ Xử lý ⇒ Ép ⇒ Lên men ⇒ Lưu trữ ⇒ Pha chế ⇒ Lọc trong ⇒ Đóng chai ⇒ Bảo quản.

Thành phần sản phẩm: độ cồn: 14%, hàm lượng đường: 60g/lít, hàm lượng axit: 7,0g/lít, vitamin các loại.

Công nghệ tạo ra sản phẩm rượu vang trái cây có ga; thích hợp cho việc pha chế cocktail cùng các loại siro hoa quả khác. Bảo quản được nguyên liệu để chế biến sau mùa thu hoạch và đây chuyển thích hợp cho sản xuất nhiều loại vang trái cây khác nhau. **Năng suất:** 1.000 lít/ngày.

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng.

Giá tham khảo: giá bán công nghệ: 50.000.000 VNĐ (kể cả chi phí đào tạo và chi phí chuyển giao bí quyết); giá máy móc thiết bị: 990.000.000 VNĐ.

Bảo hành: 12 tháng.



CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG TRÁI CÂY QUY MÔ NHỎ



Quy trình công nghệ: Quả tươi ⇒ Xử lý ⇒ Ép quả ⇒ Xử lý dịch quả ⇒ Lên men chính ⇒ Lên men phụ ⇒ Ủ chín rượu ⇒ Xử lý rượu non ⇒ Lọc trong ⇒ Đóng chai ⇒ Bảo quản.

Đây chuyển thích hợp cho nhiều loại hoa quả. Quy mô nhỏ thích hợp với kinh tế trang trại tại vùng nguyên liệu. Lưu trữ được nguồn nguyên liệu để chế biến sau mùa thu hoạch

Thành phần sản phẩm: hàm lượng cồn 11,5%, hàm lượng đường: 50-80g/lít, hương vị đậm đà, thơm dịu mùi trái cây.

Năng suất: 50.000 chai/năm

Giá tham khảo: giá bán công nghệ: 20.000.000 – 30.000.000 VNĐ

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng.

Bảo hành: 12 tháng

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG NẾP THAN (NẾP CẨM) BẰNG PHƯƠNG PHÁP SINH HỌC VỚI QUY MÔ NHỎ

Quy trình công nghệ: Xử lý nguyên liệu ⇒ Dextrin hóa ⇒ Đường hóa ⇒ Lên men chính ⇒ Lên men phụ ⇒ Lọc ⇒ Đóng chai ⇒ Bảo quản.

Thành phần sản phẩm: độ cồn: 15°, hàm lượng đường: 6-7%, hàm lượng axit: 2-3 g/l. Cảm quan: trong suốt, màu hồng sẫm. Quy trình rút ngắn được thời gian sản xuất, chất lượng ổn định, không phụ thuộc vào thời tiết.

Năng suất: 1.500.000 lít/năm

Hình thức cung cấp: bán trực tiếp theo hợp đồng

Giá tham khảo: giá bán công nghệ: 40.000.000 VNĐ; giá máy móc thiết bị: 400.000.000 VNĐ.

Bảo hành: 12 tháng.

