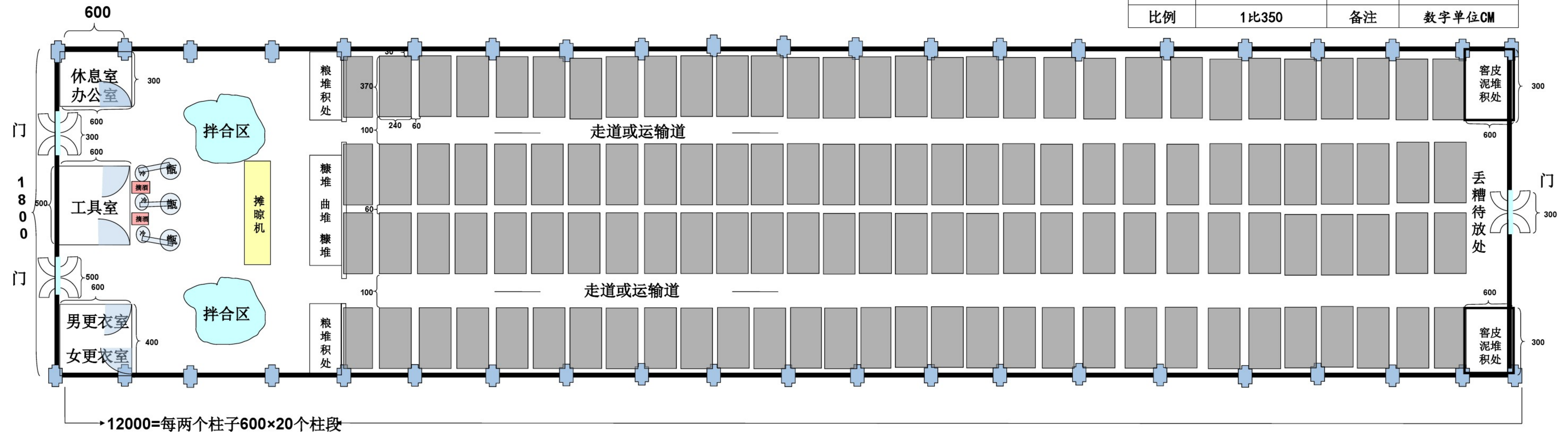
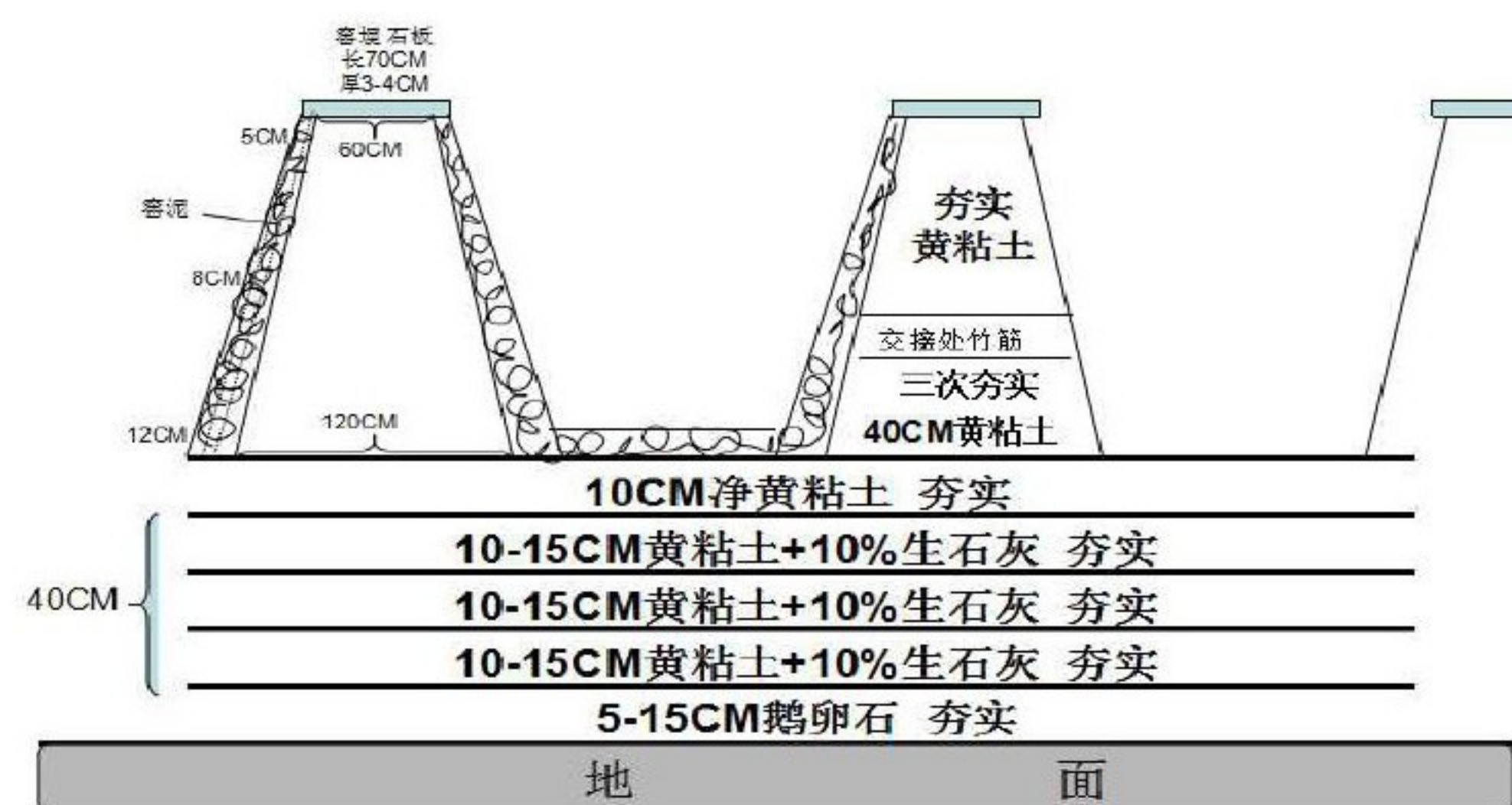


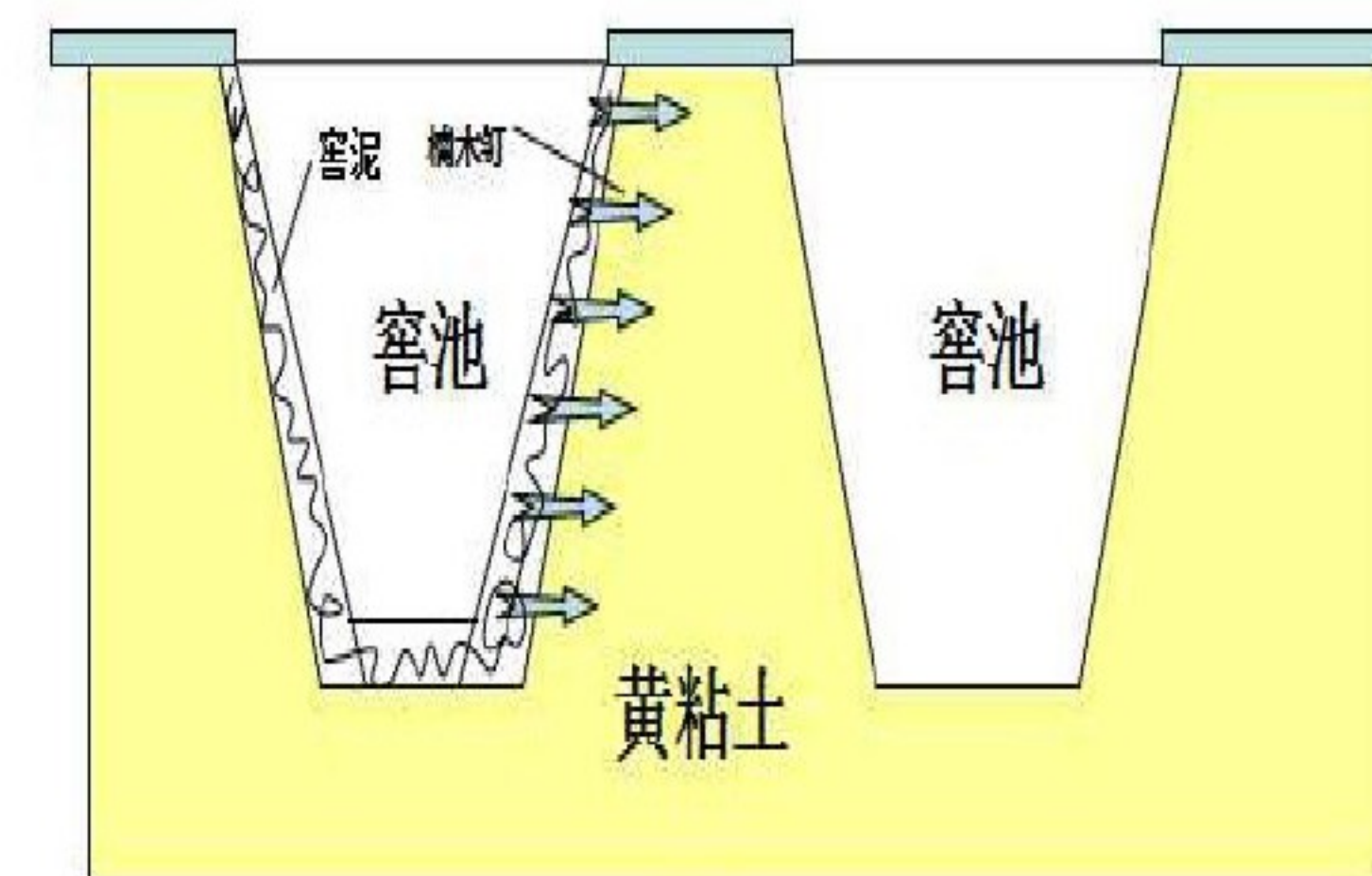
设计者	流逝年华	指导老师	赖登辉
学号	XXXXXXXXXX	设计时间	2015年6月22日
比例	1比350	备注	数字单位CM



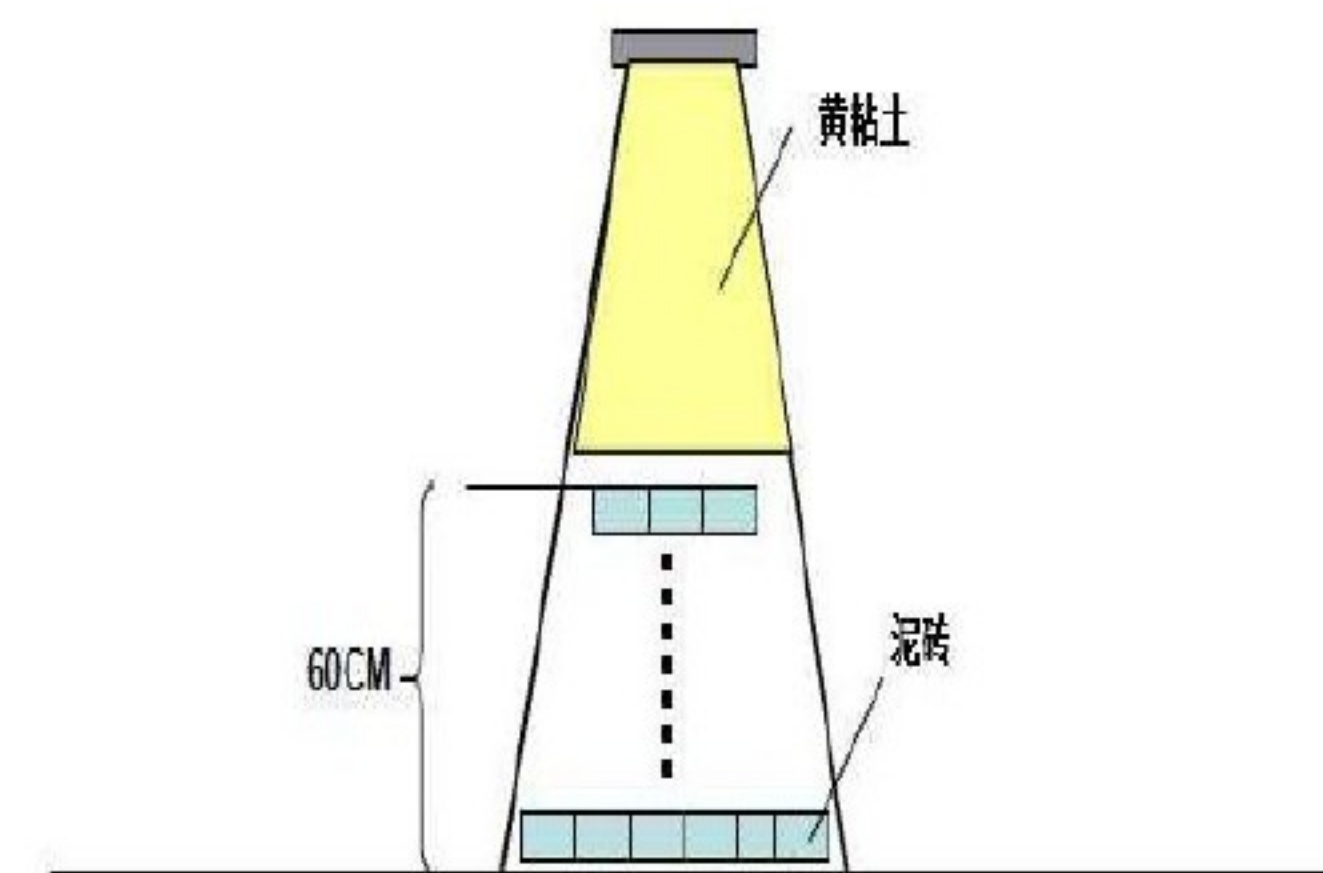
1、直接在普通平地建窖池



2、直接选择黄粘土地势上挖窖池



3、用泥砖建窖埂（防止窖垮塌）



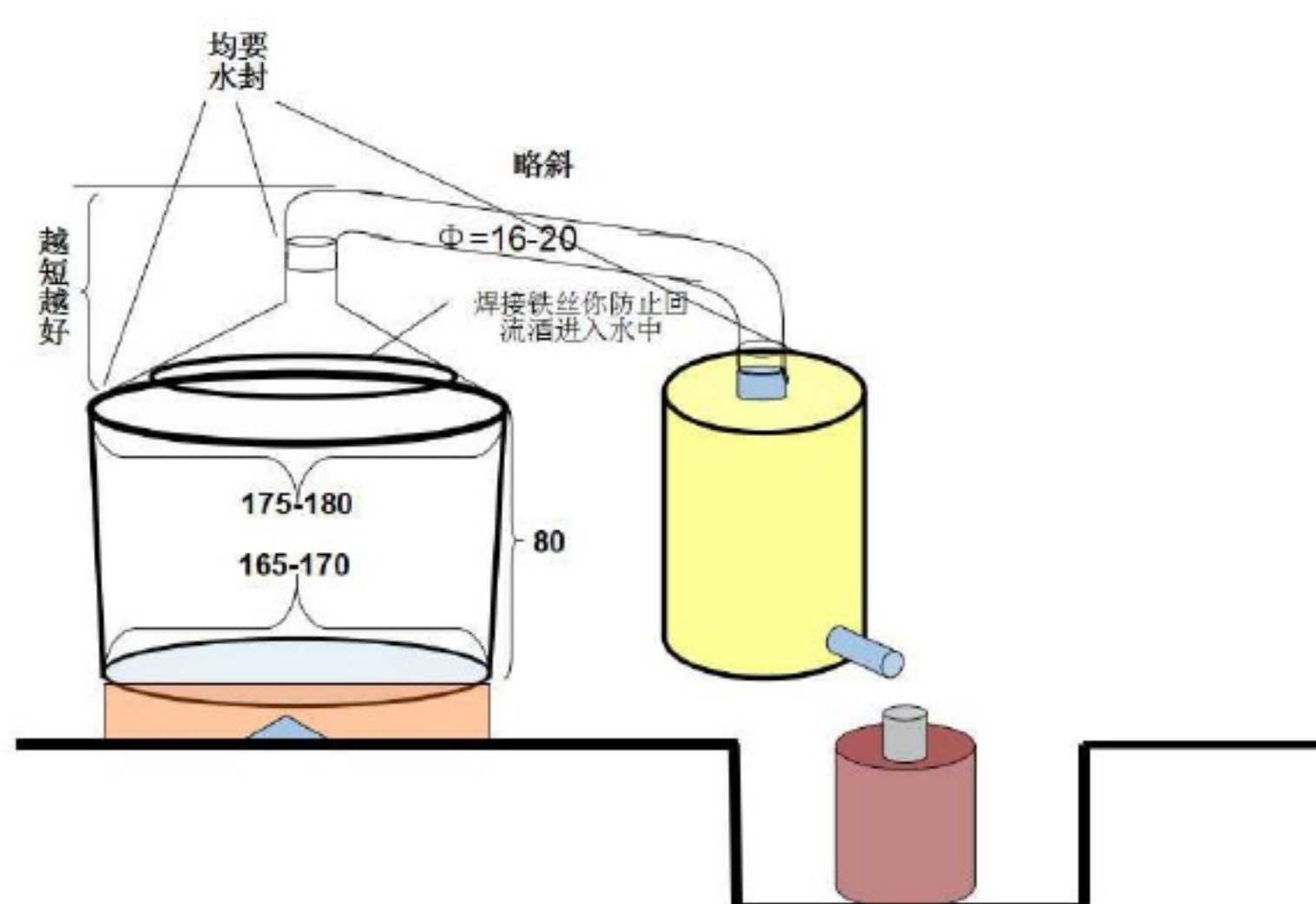
4、直接构建黄粘土地势模型

选择优质的黄粘土（粘度好、金属少、金黄色、沙子少、P H 5 — 7）用压土机压成踏实的黄粘土地势，直接挖窖池。

其他注意事项

- 1、车间窗户不宜用玻璃窗，适宜用花墙就行，且不宜开设太低，避免风和阳光的进入
- 2、蒸馏区的房顶适宜开设二层房顶，便于空气流通，且不要使风雨进入发酵区

甌、冷凝器、及其联接要求



说明:

- 1、甑子直径不宜过大，过大会导致上汽不均匀，夹花吊酒
- 2、甑高度越高越好，但过于高则不便于操作
- 3、甑上下直径相差**10CM**左右，斜体易分散力，便于上汽
- 4、输气管不宜过细过长过高，也要导致夹花吊酒

班组安排

- 1、每个窖池长×宽×高=370×240×210，大概18.5方，拌合粮食、糠壳后大概24方
- 2、而甑子体积为0.8×3.14×0.9×0.9=2方，所以每个窖池12甑左右
- 3、整个车间15×8=120个窖池，每年发酵三次左右，每年需蒸360窖，若每天安排一个窖池，稍微紧凑。按理讲，可增加一个甑子。

感谢赖登烨老师为我班同学的耐心授课!