

如何控制合理的麦芽粉碎度？

产品名称	如何控制合理的麦芽粉碎度？
公司名称	济南澜埔酿酒技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	济南市高新区开拓路2350号质检中心101-2号（注册地址）
联系电话	15662693113 13287763383

产品详情

老师经常收到精酿人，咨询麦芽粉碎的相关问题，澜埔学院小编特整理部分关于麦芽粉碎的知识分享给大家，记得好好收藏哦

麦汁制备过程的实际效果与麦芽原料中酶与可浸出物在水中的释放速度有很大的关系。要有效地释放酶和浸出物,需具备以下基本条件:

- 1、麦芽粉碎后的颗粒度,即物料的比表面积大小;
- 2、麦芽粉碎颗粒分散的程度与速度，即搅拌条件;
- 3、麦芽粉碎颗粒分散的介质环境,即固相与液相物料的比例、温度与密度。

要想控制合理的粉碎度，就需要满足使麦芽粉碎后的颗粒度，达到以上三个基本条件。

一、从理论上讲：

从理论上讲,麦芽粉碎得愈细,其内含物质的溶解就愈迅速、愈完全,化学和酶促反应更容易进行,因此就能获得有效的收得率。颗粒度非常小,比表面积就很大,对物料成分的浸出肯定有利了,但是,过细的颗粒在与水混合时很容易结块成团,其浸出效果反而会很差;其次,在原料中有一部分如粗纤维、粗蛋白是不能在糖化中被水解的,这部分未分解的颗粒如果很细,就会堵塞麦汁过滤层的滤隙,影响麦汁过滤。所以,在实际生产中不能将麦芽粉碎得太细,因为麦芽和淀粉颗粒各具有不同的性质,麦芽的粉碎只需要达到一定的程度即可。

二、从麦汁质量方面考虑：

麦皮的破损程度应尽可能地小。因为麦皮除含有主要组成物质纤维素外,还有一系列其他可溶性物质能够

进入麦汁,如麦芽多酚、苦味物质、硅酸盐和蛋白质等,这些物质经强烈洗脱后,对啤酒的色度和口味均会产生不良的影响。由于纤维素不溶于水且几乎不受酶的作用而发生变化,所以对麦汁影响不大。

三、麦皮不宜粉碎得太细：

麦皮有韧性,对粉碎机的混子产生机械抗性,磨碎比较困难,麦芽水分偏高时尤为显著。麦皮不宜粉碎得太细,因为麦皮可构成自然过滤层。如麦芽粉碎得太细,就会降低麦汁的过滤性能,甚至造成严重的过滤困难。另外,麦芽粉碎得太细物料体积变小,麦芽粉紧密堆积在一起,势必增加麦汁流出和洗糟困难。除非配备了特殊的麦汁过滤设备,才能进行粉末粉碎,这种粉碎不受麦皮粉碎度的限制。

四、麦汁的浸出物主要来源于胚乳：

胚乳主要是由淀粉及其他碳水化合物和蛋白质组成的。胚乳的组成物质全部溶解时麦芽才能得到充分的利用。所以,胚乳应当粉碎得细一些,但不能细得像面粉一样,否则会使过滤糟层的渗透性变差。如麦芽胚乳内部组成不均衡,麦芽粒各部位的硬度不同,对磨子产生的机械抗性亦不相同,因此,麦芽粉碎得也不均匀。