

糖化扎啤设备定制 镇巴扎啤设备 国铂粮油机械

产品名称	糖化扎啤设备定制 镇巴扎啤设备 国铂粮油机械
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

产品详情

精酿啤酒优势在哪里

采用自主研发的精酿设备，甄选澳洲进口麦芽，坚持只以麦芽、啤酒花、酵母、水为原料，由出国深造多年的酿酒师严格把关工艺，酿造出具有原麦清香、口感顺滑、风味的浓香麦芽味原浆鲜啤，带来不一样的舌尖酷爽体验。

凭借自有设备，啤酒屋经营模式，标准化操作流程，一台设备可精酿百款鲜酒，一间啤酒屋即可引爆不尽财富。5、泡盖形成期，发酵7-8天后，泡沫回缩，形成泡盖，撇去所析出的多酚复合物，酒花树脂，酵母细胞和其他杂质，此时应大幅度降温，使酵母沉淀。国铂啤酒精酿设备让随时随地畅享原浆精酿鲜啤成为现实，势必会颠覆普通饭店、火锅店、烧烤店、KTV、酒吧等休闲业态的消费习惯，引爆潜力无穷的精酿啤酒市场。

精酿啤主发酵阶段和观察事项

- 1、酵母繁殖期，麦汁添加酵母8-16个小时以后，液面上出现二氧化碳小气泡，逐渐形成白色的，乳脂状的泡沫，酵母繁殖20小时以后立即进入主发酵槽。
- 2、起泡期，还槽4-5小时后，在麦汁表面逐渐出现更多的泡沫，由四周渐渐向中间，洁白细腻，厚而紧密，如花菜状，有二氧化碳小气泡上涌，并且带出一些析出物。
- 3、高泡期，发酵后2-3天，泡沫增多，形成隆起，并因酒内酒花树脂和蛋白质-单宁复合物开始析出而逐渐变为棕黄色，此时为发酵旺盛期，需要人工降温，但是不能太剧烈，以免酵母过早沉淀，影响发酵作用。
- 4、落泡期，发酵5天以后，发酵力逐渐减弱，二氧化碳气泡减少，泡沫回缩，酒内析出物增加，泡沫变为棕褐色。
- 5、泡盖形成期，发酵7-8天后，泡沫回缩，形成泡盖，撇去所析出的多酚复合物，酒花树脂，酵母细胞

和其他杂质，此时应大幅度降温，使酵母沉淀。

首先不要贪图便宜，贵的不一定是好的，但是好的一定不便宜，多考察几家自己就能大概判断了。

一、设备材质须采用食品级不锈钢SUS304内胆材质，如果是用201取代304，成本可以低20%，一旦开焊，想焊好非常难也容易生锈，内胆太薄，承受压力也低容易漏气，对酒品质量产生大的影响。

二、标称500L实际不一定能产出500升，啤酒发酵成熟后要排排了1-2次酵母，排完肯定剩下容量不足。糖化锅先维持在适于蛋白质分解作用的温度(45 ~ 52) (蛋白休止)。所以标称500升的设备，容量设计的时候要大于500升，我公司在500升发酵罐总容积设定600L，在发酵的时候的酒浆容量530升，空余几十升空间发酵，发酵后要排酵母，一次排大约9升左右，全部完成后成品酒剩余 500 ± 10 升。