

海北发酵扎啤设备直发近期行情

产品名称	海北发酵扎啤设备直发近期行情
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

河南国铂机械公司精酿啤酒设备的特点：

- 1、保压、保温、恒温、制冷，无需倒灌装瓶、发酵成熟的酒直接可以接饮。
- 2、自动泄压阀出厂我们会调试好，到了一定的压力会自动泄压，不用担心压力过大造成安全隐患。
- 3、数显温控器，省力便捷直观。
- 4、产品操作方便简单，单独压缩机制冷，无需安装管路。
- 5、带万向轮方便移动，占地面积小，款式精美，家酿、商酿、西餐厅、酒吧、烧烤店等都可以使用，投资小、利润大。

相对于传统的工业啤酒，精酿啤酒的不同还是很明显的：

- 1、规模小产量低。就单一国别而言，美国是精酿啤酒产量和消费量较突出的国家，以美国的对比情况来看，精酿啤酒年产量在70万吨以下，约为啤酒产销量的3%左右。
- 2、突出个性。精酿啤酒小规模生产注定了花样繁多的口味和特色，各个酒吧/酒馆也有自己的酿酒设备和酒文化个性，也由此产生风格各异的酿酒师，如果一家精酿啤酒做大一些，被资本盯上大力注资控股后进行大批量生产销售，逐渐失去原有风味和圈子氛围，就不被承认为精酿啤酒了。这些精酿啤酒都具有浓郁的香气，高含量的麦芽汁，厚重饱满的口感，营养价值更高，售价高等特点。
- 3.对传统工艺的执着。精酿啤酒虽个性缤纷，但个性都体现在口感口味的差异，而绝大部分酒精和风味都秉承着传统原料和发酵过程，任何一家精酿酒坊都不会添加有损健康的辅料以保证原本不多的客户群。

酵母菌需要氨基酸、糖等物质来维持生命。不同种类的酵母菌需要不同的营养组成，所以酿制不同的酒的酵母种类是不同的。对于啤酒酵母来说，如果麦汁完全来自麦芽，麦汁中含有足够的营养。但是如果麦芽汁部分来自adjunts(未发芽的谷物)，或者是纯糖，此时麦芽汁中可能缺少必须的氨基酸等营养物。同时，为了维持酵母在等待阶段和成长阶段的有氧呼吸，麦芽汁中还需要含有一定量的氧气。因为在熬煮过程中麦汁中的氧气几乎被赶了出去，所以一般我们在发酵前需要对麦芽汁充氧。时间的控制：发酵时间主要取决于发酵温度的变化，发酵温度高，则发酵时间短。

记住，充氧气的时候一定要确认麦芽汁已经冷却。家庭酿造时，向冷却后的麦芽里补充氧气有各种办法。简单的方法就在转移麦芽时故意激溅起一些水花，在转移过程中不断地摇晃发酵罐。由于空气中悬浮着很多我们看不见的细菌，如果采用这些步骤时，我建议是用酒精棉轻轻地堵住发酵桶口，保证进入发酵桶的空气尽量做到无菌。对于啤酒酵母来说，如果麦汁完全来自麦芽，麦汁中含有足够的营养。

还有一种比较方便的方法就是买一个给鱼缸充气的泵。连接上一个盛有酒精的过滤装置。这样，泵入麦芽汁的空气几乎可以保证无菌。

很多情况下，如果温度正常而发酵不能按时启动，比如过了两天麦芽汁还没有发酵的迹象，此时很可能就是氧气不足。可以适当地补充氧气量来启动发酵。