

# 发酵扎啤设备厂家 浮梁扎啤设备 国铂食品机械

产品名称	发酵扎啤设备厂家 浮梁扎啤设备 国铂食品机械
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

### 精酿啤酒投产前设备的卫生处理

1、连接好糖化设备的工艺管道，连接好麦汁降温工艺管道，将麦汁降温工艺管道麦汁进发酵罐端口，连接在发酵罐“L”管端阀上，打开发酵罐罐底排污阀、拧开取样阀、以及发酵罐上所设置所有阀门；

3、关闭糖化设备所有的排污管阀，关闭附设加热设施容器的底阀，向该容器中加入一定数量的洁净水，打开盖容器底部出液阀，启动加水容器连接的流体泵，用流体泵冲洗全部糖化工艺管道设备容器，直至冲洗干净位置；同时，检查堂馆工艺管道活动连接的密闭性，有渗漏的地方，立即修复！不过，精酿圈的“鄙视链”更像是善意的玩笑，因为每一个爱酒人都明白：精酿即个性，选对适合自己才重要。！确认糖化工艺管道无渗漏点！

4、打开糖化流体输送泵之麦汁降温控制阀，泵送糖化容器中的洁净水，沿麦汁降温进罐通道送至发酵罐“L”端阀，打开L管端阀，用喷淋清洗球喷刷发酵罐，采用小批量、多批次的冲洗方式，止至发酵罐罐底排污阀排出的冲洗水洁净为止；同时检查L管所有的活连接的密闭性，有渗漏的立即修复，并用水检测渗漏，确认无渗漏为止。12、加热管接线柱螺丝要定期检查是否松动，如果松动要及时上紧，避免接触不良打火而造成危险。

关闭。前期打开的发酵罐上的阀门、取样阀。

5、附设加热设施的糖化容器内，加入一定数量的洁净水，加热至50度，采用前述的方法冲洗糖化工艺管道；随后，再次采用前述的方法冲洗麦汁降温工艺管道、发酵罐。

6、附设加热设施的糖化容器内，加入一定数量的洁净水，加热到100度，加入一定数量的食品级NaOH，待QY化钠溶化后，不加一定数量的洁净水，配制成45度左右、浓度1.5%左右的NaOH水溶液。采用前述的方法冲洗糖化工艺管道、麦汁降温进罐管道、各个发酵罐。各部位的溶液冲洗时间不得少于5分钟，尤其是发酵罐的盲端口，必须打开小心的观察到有水溶液六处为止！销售的目标客户群不同，需要的设备大小也不同，我们以经济水平一般的乡镇集贸或者餐饮比较集中的位置选址来举例说明：首先要明确日平均销量，啤酒的淡旺季非常明显，以七八月份为例，预估店铺周边每天消费啤酒大概多少升，就高不就低。！！

7、45度左右的QY化钠水溶液把所有的设备容器冲洗一遍，将水溶液妥善处理，有回收装置的回收贮存，待下一次碱洗时使用，无回收贮存设施的要妥善的排放掉，以免造成环境污染。

8、碱洗完毕，所有的设施容器，排净残碱液，附设加热设施的糖化容器内，加入一定量的洁净水，加热到50度左右，采用前述碱洗的方法，用温水冲洗一遍，各处的冲洗时间不得少于3分钟。

9、温水冲洗完毕、用前述洁净水的冲洗方法，把所有的容器、管道冲洗至中性，没有PH试纸的可以采用原始的方法判断：用手接触冲洗排污水，两手指一搓，感觉不到滑腻感，说明基本冲洗到中性了，在冲洗一会即可！！！！

10、用洁净水把所有的容器（酿造）、工艺管道、发酵罐冲洗完毕，排净冲洗水，关闭相关阀门。至此，糖化设备、发酵设备、相关工艺管道、部件卫生程度基本达到啤酒酿造之卫生要求

## 精酿啤酒和工业啤酒的区别

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。三、发酵罐：1、使用正确的方法清洗发酵罐，切忌使用钢丝球等硬物来擦洗，以免刮伤罐体影响美观。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。

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。

盛夏一到，都在“烧烤”模式中沦陷，要说这燥热难耐的夏天的高光时刻，自然少不了夏夜里啤酒配烧烤、小龙虾。啤酒是夏天的降温剂，在不少国人的心中，啤酒有着举足轻重的地位，绵密的气泡与爽利的口感拉近了人与人之间的距离。

青岛啤酒、燕京啤酒、哈尔滨啤酒、风花雪月、力波啤酒……这些耳熟能详的品牌背后，不少还承载着对一方土地的眷恋和情愫。但记忆之外，想要喝出特别的口感，那么你便不能错过精酿啤酒的味觉盛宴。

国内的“精酿元年”大约在2013年前后，除了专攻精酿的啤酒品牌和精酿酒馆，还有一类“家酿”备受追捧，因其纯手工酿制，即使是同样的配方，每一批口感都有细微不同，因而每一批都是特色，也被视为国内精酿“鄙视链”顶端。14、周转桶清洗前必须将桶内压力放空，避免桶内压力过高造成酒茅弹起发生危险。不过，精酿圈的“鄙视链”更像是善意的玩笑，因为每一个爱酒人都明白：精酿即个性，选对适合自己才重要。

精酿啤酒近年来在各大城市迅速蹿红，不同麦芽、啤酒花、酵母以及酿造工艺不同，使得每一个酒瓶里都藏着精彩的配方。外加风格各异的精酿酒吧，精酿啤酒在消费升级的浪潮中迅速俘获年轻人的心。精酿啤酒走红背后，是一种彰显个性、不甘平凡的生活方式的胜利。

