

糖化扎啤设备定制 国铂油脂工程 中宁扎啤设备

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 糖化扎啤设备定制 国铂油脂工程 中宁扎啤设备 |
| 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。

精酿啤酒朋友圈营销技巧--深度

打造精酿啤酒朋友圈的关键点，要学会见缝插针，事半功倍。也就是说我们做营销，就要根据客户的作息时间来安排发布朋友圈的时间。

早上7点-8点，这时候你的微友、客户可能刚刚起床，可能在吃早餐，可能在上班的路上，还可能刚刚到单位还没开始新一天的工作。这个时间段恰恰就是人们一天中接触手机、看手机信息的开始，所以可以抓住这个时机发一条正能量的问候语。

中午12点-1点半，你的微友或客户刚好已经吃完午饭，处于午休时段，也是他们在玩手机的时候，这时候也可以发上一条产品广告啊，成交记录打款图啊，健康小知识啊，比较能够真实体现咱们的产品内容。下午5点-6点半，是你的微友或客户在下班路上的时间，很多人就会利用这个碎片时间看看手机，你在这个时机也可以发一条发货小视频或者发货的照片，或者关于个人生活的动态。10、蹲下操作设备时不可迅猛起身，要时刻注意周围线路管头防止碰伤。

晚上6点-8点，经过一天的辛苦忙碌，你的微友和客户需要好好放松了，这也是大家看手机频繁的时间段，你可以在这个时间段内多发几条，当然不易太多，2-3条为宜。以互动搞笑为主。朋友圈一定要有可读性，有趣微性。欧美国家的酿酒师经常拆洗栅板，因为栅板下满是个容易藏污垢的地方，平时看不到，夏天半天就会滋生杂菌导致发臭。这是很关键的，只有这样才能增加客户的粘性。增加客户的粘性他才不会把你删了。

晚上的9-10点，这个时候，很多人都在这个时间段做什么，大家都懂得~这个时候，我们就给他来个精酿啤酒产品反馈，刺激下这个时间段的微友们。

原浆啤酒，精酿啤酒，精酿啤酒厂家，朋友圈精酿啤酒，精酿啤酒代工，代加工精酿啤酒

一天朋友圈的发布的条数不宜过多，大家根据上面讲的发布时间每天发6-8条为佳。太少的话，别人就会对你没有什么印象；太多，别人会厌烦。所以我们要本着宁缺毋滥的原则，要求质量不要求数量。像精酿啤酒产品信息，产品反馈，成交打款图每天有2条就可以。与工业水啤相比，麦芽含量更多，啤酒花添加更多，所酿造出来的麦芽汁浓度更高。其他多发一些自己的生活状态和有意思的互动话题。

精酿鲜啤酒在国内是近两三年开始兴起的新兴产业。开始的精酿啤酒爱好者，大都有海外生活背景。随着人们的消费意识和消费水平的提升，更多的人开始关注参与精酿啤酒。不管是个人爱好，还是经营。精酿啤酒质量的好坏主要取决于设备、原料和酿酒技术。选择合适可靠的精酿啤酒设备是酿造啤酒的前提。每个人对设备的个人偏好不一样，对设备的一些要求也不一样。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。国内有很多家生产商，有的是制造；有的不是生产。选厂家还是要看厂家实力、信誉和产品。厂家实力主要体现在：设计能力、生产能力和服务水平。

如果你不懂酿酒技术，还是找一个服务比较好的啤酒设备生产商比价稳妥。你不仅仅是需好的设备，你更需要厂家的技术指导和扶持。设备安装后，的厂家关于怎么酿造啤酒会尽心尽力的教你，后续需要什么服务，也能帮助你。国外精酿灌装后卖到国内一般10倍以上的毛利，因为有运输成本、关税等因素。如果你懂得酿酒，了解设备，那个靠谱的企业，能满足你个性化需求就可以了。

买设备的经验：不要被迷惑，但也不是价格越高质量越好。啤酒设备的基本原理是一样的，只是在某些功能上具体配置有所不同，有的设备设计合理，自动化程度高，做起啤酒省时省力，酒品质量稳定。而有些设备为了降低成本，偷工减料，酿酒的时候操作过程繁琐，浪费人力物力，酒品质量很难有保证。或者我参加群活动的时候会带些自己酿的啤酒过去，方便的时候提供给大家免费品尝，但是从来不会主动跟别人推销。设备主要看的是材质、做工和功能完备程度。

另外看个人购买承受力，有钱可以考虑高配置，毕竟较高配置在操作过程中会省时省力，另外酒品质量更容易把控。其中，内胆必须用304不锈钢，内胆用201的不行，半年就会有问题。设备有质量问题，白送都不要。

但是，位并不代表，多考察，多比较还是比较稳妥的。这里告诉大家应该关注的点：1. 设备内部外部全部是304 或以上的，抛光到0.4 um以内；将糊化锅中液化完全的醪液兑入糖化锅後，维持在适于糖化(-淀粉和 -淀粉)作用的温度(62 ~ 70)(糖化休止)，以制造麦醪。外皮是400或200系列材料不锈钢的，质量较好；设备内部是304或以上的，不抛光内部的罐体，管件、外皮是400或200系列材料

不锈钢的，质量一般；设备是304以下，就不用考虑。

后，希望有更多的人参与到精酿啤酒行业中来，毕竟前景比较广阔。同时也祝愿大家买到质量有保证，价格合适的精酿啤酒设备，酿造出好的啤酒，共同推动中国自酿啤酒文化。