

精酿啤酒设备价格 陆丰精酿啤酒设备 国铂食品机械

产品名称	精酿啤酒设备价格 陆丰精酿啤酒设备 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

精酿啤酒设备中酵母菌的培养

现如今精酿啤酒设备需求量越来越大，对啤酒质量的要求也在不断提高，高质量的啤酒当然需要性能优良的酵母菌。下面以我公司常年摸索经验，给大家分享一下酵母菌的培育。着重把握以下4点：

- 1、为了达到添加高质量的酵母，要坚持先检查、后使用，严格重视对酵母的品质检查。
- 2、定量添加，比例一定要稳定。
- 3、观察确保添加的啤酒酵母能均匀分布在冷麦汁中。
- 4、确保无菌培养酵母的环境，添加环节也要无菌。

另外，严格的无菌操作、适宜的培养基、也是扩培时确保零代酵母活力高的关键！

简单介绍下酿造啤酒用的焦香麦芽

焦香麦芽有浅色和深色之分，在中其色度在40~140EBC之间，多用于制造中等浓色啤酒，能增进啤酒的醇厚性，给予一种焦糖和麦芽香味，并有利于改善啤酒的酒体、泡特性和非生物稳定性，在上面啤酒及下面啤酒中应用均很普遍。精酿啤酒作为精致的营养啤酒已然被市场所认可和接受，那么有哪些场合适合做精酿呢。

焦香麦芽的分类

根据其色度的不同，焦香麦芽可分为以下几种麦芽：

- 1、浅色焦香麦芽：色度在30~100EBC单位之间，浅黄色，具有淡淡的焦麦香味，甜中微苦。
- 2、深色焦香麦芽：色度在200~300EBC单位之间，深褐色，具有典型的令人愉快的浓郁焦香味。
- 3、巧克力焦香麦芽：色度在200~300EBC单位之间，淡黄色，具有典型的巧克力甜香味。可添加在食品中增加麦香味，例如面包、饼干等。
- 4、咖啡色焦香麦芽：色度在300~400EBC单位之间，深黄褐色，具有浓郁的咖啡香味。

焦香麦芽是用进口的澳麦经发芽、严格筛选后，经过多道工序炒制而成，具有浓郁的焦麦香味，主要赋予啤酒特殊的色泽和风味，是啤酒酿造过程中不可缺少的增香物质。其使用量一般为啤酒原料的3%~15%。

喝白酒仇人多，喝红酒情人多，喝啤酒朋友多。因为喝啤酒能让人放松，让人心情愉快。

但是啤酒国内无非就这么几个牌子，喝来喝去不都这样，有什么好深究的？德国啤酒相信部分人喝过，味道确实还不错，但是太贵除了德国啤酒，我们还能喝什么地方的啤酒？

这不来了，这几年自酿啤酒运动在中国已经开始爆发！各类精酿啤酒屋，小Kar一夜间呼呼的起来了，流行自然有流行的道理，没尝过的朋友不妨找个有精酿的地方尝试尝试，不一定非要找贵的，很多地方都有精酿作坊，七八块钱一斤的那种（便宜是因为店铺选址和客户定位的因素，并无品质低劣之嫌），只要你爱喝啤酒，相信你会自己找到为什么要喝精酿啤酒的！它是在啤酒酿造完毕之后，直接送到生产线上进行精致过滤，除去大分子蛋白和酵母菌，然后直接导入罐中重新充入二氧化碳。