

国铂食品机械 精酿啤酒设备厂家 尖扎精酿啤酒设备

产品名称	国铂食品机械 精酿啤酒设备厂家 尖扎精酿啤酒设备
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

美式三桶的尺寸对照

整体：长-140Cm，宽-42cm，高-108cm，离地-65cm。

一桶（3KW烧水桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。

二桶（糖化桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。

三桶（3KW煮沸桶）：含锥底高66cm，不含锥底高43cm，直径37cm，有效容量50升。

啤酒设备对生产环境有什么要求

说起啤酒，大家都不陌生，每到夏天人们都喜欢来上一杯冰镇啤酒，既凉快又舒服。啤酒喝的多了，人们在生产啤酒时投入的成本也就多了，特别是想要批量生产啤酒的时候就需要考虑各种因素，如：生产厂房、粮食收购、酒糟等。

啤酒设备厂家是一种酒液加工设备，可以将小麦等农作物，通过发酵，提炼等过程制作出啤酒，啤酒的制作过程相对简单，这也使得很多人想要从啤酒设备入手在这一领域作下投资，不过在投资之前我们要先对啤酒设备的使用、工作环境要求等做了解，避免中途出现问题，影响整体规划。首先可以确定的是，精酿啤酒适合各种喝酒的场所：啤酒屋、酒吧、酒店、火锅店、烧烤大排档、KTV、西餐厅等等。

蒸馏设备对工作环境都是有要求的，例如蒸馏设备中的原料液会有一些不同的热状况。由于不同进料热状况的影响，使从进料板上升的蒸汽量及下降的液体量发生变化，也即上升到精馏段的蒸汽量及下降到提馏段的液体量发生了变化。啤酒设备定制的制冷装置有制冷工安装并调试，非人士禁止打开。蒸馏设

备定性地在不同的进料热状况下，由进料板上升的蒸汽与由此板下降的液体间的摩尔流量关系。

冷却后的麦汁添加酵母以后，便是发酵的开始，整个发酵过程可以分为：

1、有氧呼吸：酵母细胞以可发酵糖为主要能量来源，在氧的作用下进行繁殖氧呼吸阶段：在此发酵过程中，绝大部分可发酵糖被分解成乙醇和二氧化碳。这些糖类被酵母吸收，进行酵解的顺序是葡萄糖，果糖，蔗糖，麦芽糖，麦芽三糖。

2、酵母恢复阶段：酵母细胞膜的主要组成物质是甾醇，当酵母在上一轮繁殖完毕后，甾醇含量降的很低，因此当酵母再次接种的时候，首先要合成甾醇，产生新的细胞膜，恢复渗透性和进行繁殖甾醇的生物合成主要在不饱和脂肪酸和氧的参与下进行，合成代谢的主要能量来源由暂储藏细胞内的肝糖和海藻糖提供。在次阶段，酵母细胞基本不繁殖，所谓的酵母停滞期。众所周知，酿酒用水不是随便地下抽的水或者自来水都可以，不同地域不同层深的水，矿物质和微量元素含量都有差异，每一种物质对啤酒都是有影响的。一旦细胞膜形成，恢复渗透性，营养物质进入，酵母立即吸收糖类提供的能量，肝糖再行积累，供下一次接种使用。