

陕西苹果发酵罐 誉诚不锈钢按需定制 苹果发酵罐用途

产品名称	陕西苹果发酵罐 誉诚不锈钢按需定制 苹果发酵罐用途
公司名称	平原县誉诚不锈钢制品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市平原县经济开发区仁和南路与晋泰路交叉口
联系电话	15963135733 15963135733

产品详情

控制系统完全采用西门子可编程控制器PLC、工控机及其他自控元件，具有便于集中管理、离散控制、抗干扰性强、可靠性强、可以和多种PLC及远程计算机联机的特点，可以满足各高等院校、技术学院、科研院所、啤酒厂等的生产、科研要求，也可根据用户需要进行设计、制作。

啤酒实验设备广泛应用于各大高校:

- 1、可以满足学生的实训要求，苹果发酵罐原理，更贴切的展现工厂的生产操作规范，提高学生的实践能力。
- 2、满足高校老师的实验要求，对啤酒生产工艺优化、酵母优化培养等研究。
- 3、生产出的啤酒可用于公务接待，减少学校招待费用开支。
- 4、生产出的啤酒可以外售给饭店等餐饮机构，可以回收实验成本，目前在各大高校效果明显。

精酿啤酒

教学实验设备

啤酒试验设备主要结构包括糖化部分和发酵部分，二者通过管道接通。糖化部分由糊化锅、糖化锅、过滤槽、煮沸锅、漩沉槽和换热器构成，并且各部件之间通过管道接通，糊化锅和糖化锅连接有原料输入管道;发酵部分由6-8个发酵罐构成，苹果发酵罐工艺，发酵罐之间连接有洗涤杀菌管道、物料管路、冷媒回流管道和CO2管道。

该设备还具备完善的CIP清洗、杀菌系统，设备与管道布局无死角，设备加工精细，焊接精度达到卫生级标准；内部采用多镜面抛光，外部采用不锈钢抛亚光处理美观实用；管路采用卫生级不锈钢管路，单面焊接双面成形。既可帮助用户开发试验啤酒新品种、试验啤酒新原料、研究新工艺，又能研究啤酒酵母增殖规律及酵母浓度对啤酒的影响等。

二，苹果发酵罐用途，苹果发酵罐发酵冷却冷耗节省效果苹果发酵罐发酵的降温节约为苹果发酵罐和白酒直接降温，强制循环下冷却介质传热系数高。传统的发酵和葡萄酒储存，冷却装置中的冷耗，空气，操作人员和机器（如泵，陕西苹果发酵罐，马达），苹果发酵罐支架等。根据计算确定，苹果发酵罐发酵比传统发酵可节省40%~55%的冷耗。1.苹果发酵罐、传统苹果发酵罐、酒罐的清洗消毒基本上依靠人工清洗消毒，根本无法实现自动程序。发酵可以依靠CIP自动清洗消毒，工艺卫生更容易保证。2.苹果发酵罐发酵也有弱点。由于罐体相对较高，酵母沉淀层厚度较大，酵母泥的使用代数一般低于传统（只能使用5代~6代）；难以澄清葡萄酒的贮存(特别是不凝性酵母的使用)，应加强过滤。罐壁温度与罐心温度相同，一般为5~7d，短期储酒不能保证相同温度。

陕西苹果发酵罐-誉诚不锈钢按需定制-苹果发酵罐用途由平原县誉诚不锈钢制品有限公司提供。平原县誉诚不锈钢制品有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 德州 的工业自动控制系统及装备等行业积累了大批忠诚的客户。誉诚不锈钢带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！