

工业酿酒需要哪些配套使用设备

产品名称	工业酿酒需要哪些配套使用设备
公司名称	广州市宇益能源科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:宇益 用途:蒸汽加热升温 额定蒸汽压力:0.7MPa
公司地址	广州市白云区北太路1627号敏捷科创中心
联系电话	020-29176609 13926161245

产品详情

【啤酒的生产流程】啤酒生产过程主要分为：制麦、糖化、发酵、罐装四个部分。1、大麦必须通过发芽过程将内含的难溶性淀粉料转变为用于酿造工序的可溶性糖类。麦芽在送入酿造车间之前，先被送到粉碎塔,制成酿造用麦芽。2、在煮沸后，加入酒花的麦芽汁被泵入回旋沉淀槽以去除不需要的酒花剩余物和不溶性的蛋白质。洁净的麦芽汁从回旋沉淀槽中泵出后，被送入热交换器冷却。3、随后，麦芽汁中被加入酵母，开始发酵,除去酵母后，生成物“嫩啤酒”被泵入后发酵罐（或者被称为熟化罐中）。在此，剩余的酵母和不溶性蛋白质进一步沉淀下来，使啤酒的风格逐渐成熟。4、每一批啤酒在包装前，还会通过严格的理化检验和品酒师感官评定合格后才能送到包装流水线。成品啤酒的包装常有瓶装、听装和桶装几种包装形式。向左转|向右转 麦芽由大麦制成。大麦是一种坚硬的谷物，成熟比其他谷物快得多，正因为用大麦制成麦芽比小麦、黑麦、燕麦快，所以才被选作酿造的主要原料。没有壳的小麦很难发出麦芽，而且也很不适合酿酒之用。大麦必须通过发麦芽过程将内含地难溶性淀粉料转变为用于酿造工序的可溶性糖类。除了一般的麦芽，还可使用结晶麦芽或烘烤的麦芽作为各种酿造类型的成份。结晶麦芽是经由蒸汽处理的麦芽，慢慢炖煮后再干燥处理，它的颜色较黑，并有如咖啡般的味道。烘烤过的麦芽则经干燥后并在热度较高的回转鼓室中烘烤处理，它能使啤酒含有焦味，颜色变黑。产地的不同，麦芽的品质就会有很大的区别。总的来说，全世界有三大啤酒麦产地，澳州、北美和欧州。其中澳州啤酒麦因其讲求天然、光照充足、不受污染和品种纯洁而受啤酒酿酒专家的青睐，所以它又有金质麦芽之称。酒花是属于荨麻或大麻系的植物。酒花生有结球果的组织，正是这些结球果给啤酒注入了苦味与甘甜，使啤酒更加清爽可口，并且有助消化。酒花的种类：结球果：结球果在早秋时采集，并需迅速进行高燥处理，然后装入桶中卖给酿酒商。球粒：将碾压后的结球果在专用的模具中压碎，然后置于托盘上。托盘都被放置于真空或充氮的环境下以减少氧化的可能性。球粒地形状适于往容器中添加。提取液：酒花结球果的提取液现在广泛应用在所有的啤酒品种中，而提取方法的不同会产生迥然不同的口味。提取液应在工艺的后阶段加入，这样更有利于控制终的苦味轻重。特别的提取液可用来组织光照反应的发生，从而能使啤酒可以在透明的容器中生产。酵母是真菌类的一种微生物。在啤酒酿造过程中，酵母把麦芽和大米中的糖分发酵成啤酒，产生酒精、二氧化碳和其他微量发酵产物。这些微量但种类繁多的发酵产物与其它那些直接来自于麦芽、酒花的风味物质一起，组成了成品啤酒诱人而独特的感官特征。有两种主要的啤酒酵母菌：“顶酵母”和“底酵母”。用显微镜看时，顶酵母呈现的卵形稍比底酵母明显。“顶酵母”名称的得来是由于发酵过程中，酵母上升至啤酒表面并能够在顶部撇取。“底酵母”则一直存在于啤酒内，在发酵结束后并终沉淀在发酵桶底部。“顶酵母”产生淡色啤酒，烈性黑啤酒，苦啤酒。“底酵母”产出贮

藏啤酒和Pilsner。