

山东潍坊精鹰10KL精酿啤酒厂生产线

产品名称	山东潍坊精鹰10KL精酿啤酒厂生产线
公司名称	山东潍坊精鹰医疗器械有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:山东精鹰
公司地址	山东省潍坊市奎文区文化南路3399号院内6号
联系电话	0536-2286288 17353605753

产品详情

10KL精酿啤酒厂项目主要是山东精鹰根据各类食品酿酒厂、工业啤酒厂的实际需求而研发的一款工厂系统酿造设备，一般容积为1KL、2KL、2.5KL、3KL、5KL、10KL、20KL，各个功能都配有单独的罐体，糖化时间的缩短有利于增大酿造产量，可创立自己的精酿品牌。

功能齐全的设备配置使操作起来更简便、灵活、稳定。也可根据客户要求定制项目方案。我们的设备可系统地执行糖化、发酵、过滤、灌装等相关流程。每一套啤酒酿造系统在进入市场前都要经过严格的检测程序。

1、糖化系统

糖化锅：将粉碎好的麦芽通过糖化（通过淀粉和酶的作用分解为麦芽糖）制成麦汁的过程。

因麦芽粉碎物中的物质多是非水溶性的，进入啤酒中的物质又只能是水溶性的，必须糖化将不溶物转为水溶性物质。

糖化锅采用蒸汽加热、双层保温，可实现节能环保的效果，底部装有排渣口，顶部加置搅拌系统，搅拌器的转速须与锅体直径相适应，醪液可均匀糖化，使麦汁与聚合物可快速分离。设备还配有排气筒、CIP清洗、内部照明灯、视孔、锅壁夹套、加热管等附件。

过滤槽：糖化过程完成之后的醪液中含有水溶性和非水溶性的物质。因酿酒生产过程中只需麦汁，所以使麦汁与麦糟完全分离的过程称为“麦汁过滤”

过滤过程：1.筛板底部压入热水进行预热 2.泵入醪液搅拌均匀 3.静置15-30分钟
4.预喷和浑浊麦汁回流 5.进行头道麦汁过滤 6.洗糟 7.洗糟残水排出
8.排糟。

过滤槽采用不锈钢精细制作并经过保温处理防止降温，可实现自然过滤和抽滤，醪液从底部进入过滤槽，泵醪过程需要在10分钟内完成，进口流速不能超过1m/s。过滤槽筛板可以改善过滤情况，筛板支撑着麦糟，清亮的麦汁则被过滤出来。

煮沸锅：由锅体、保温层外包覆层，上封头，进液口、放液口等构成。用于麦芽汁的煮沸，采用直火加热、蒸汽加热，热水加热的方式，当达到一定程度时添加酒花，酒花中的苦味物质和香味物质在煮沸时溶解，赋予了麦汁独特的味道。

旋沉槽：用于凝固物的分离。为立式柱形槽设计，装有隔热层，防止麦汁冷却，内部无其他装置，便于分离凝固物。麦汁随着切线方向泵入，形成旋流使热凝固物沉降于槽底，清亮的麦汁则从侧面排出。

注：麦汁泵入旋沉槽这一过程不能太快，泵工作时不应出现气蚀现象，因这种现象的出现形成的剪切力会打碎凝固物，不利于彻底澄清麦汁。

2、发酵系统

为使麦汁转化为啤酒，麦汁中的糖分需要在酵母中酶的作用下进行发酵，生成乙醇和二氧化碳。发酵期间，酵母的新陈代谢形成的副产物起着特殊作用，对啤酒的口味和香味起着

直接作用，因此，要特别注意发酵副产物的形成以及分解。

发酵罐由外层-保温层-制冷夹套-内胆构成，70度下锥抗压设计更有利于酵母沉淀。筒体的降温面积是筒体表面积的40%左右，锥部降温面积是锥部表面积的50%左右。上部安装呼吸阀、底部有排污口、锥侧面有出酒口，还配有洗球、呼吸阀、蝶阀、法兰等辅机附件。

3、辅助系统

可根据实际需要定制制冷系统、控制系统、自控酵母扩培系统、CIP在线清洗系统、纯化水系统、麦芽粉碎系统等。

三、产品技术参数

罐体配温度传感卫生接口、取样阀；底部有排污口，出酒口。配出口蝶阀，冷媒球阀，电磁阀，温度传感器，压力传感器。

材料：内胆材质SUS304，厚3mm；外包材质SUS304，厚2mm;外形尺寸：D=760mm，H=2100mm。

容量：0.5-30KL，罐体圆柱体上部与洗球底部平齐。

保温：聚胺脂发泡保温，厚度80mm。

冷却方式：弥勒板

粗糙度：0.4um，并且无变形、无划伤，焊缝2B面。

四、技术服务

我公司派技术人员到现场参与开箱验货,并负责设备安装、调试、启动。由我方技术人员为客户讲解设备在使用过程中的各种问题：如设备基本原理、设计图纸、工艺流程、操作过程、保养规定、设备性能分析、一般故障排除等以及水、电、管路使用情况及设备摆放等问题。

酿酒师会演示整个酿酒过程，培训使设备的操作人员掌握日常维护内容，人员培训计划对操作人员进行两期培训，直到学会为止，设备使用过程中如有任何问题，国内48小时到场为你解决。

五、质量

因精酿啤酒设备本身是食品加工设备，材质必须用304不锈钢，公司保证所提供的是全新的产品，在符合质量标准的同时，产品会经历层层把关研制，以确保设备的稳定、耐用性。

六、可酿制啤酒种类

JY-啤酒设备可酿制不同种类的酒。每种精酿啤酒风格都由不同的味道，啤酒发酵阶段或不同的酿造工艺决定。主要以小麦、黄啤、黑啤为主。

- 1.小麦啤酒使用纯麦芽酿制，使啤酒口味清爽，口感纯正。
- 2.黑啤一般使用部分（或全部）烘烤过的麦芽酿制而成，比较注重麦芽的焦香味，口感较醇厚，酒花使用量较少。
- 3.黄啤酒体呈淡黄色，主要突出酒花的味道，泡沫细腻洁白易挂杯。