

酿酒方法需要好答案技术设备做支撑，优质酵母来发酵

产品名称	酿酒方法需要好答案技术设备做支撑，优质酵母来发酵
公司名称	泰州中泰贸易有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	江苏省泰州市高港区口岸镇徐庄村西十一组8号
联系电话	0523-86171004 13814470826

产品详情

酿酒技术的进步反过来又带动了酿酒工业的发展。啤酒行业围绕改进制麦芽技术、缩短发酵周期、提高糖化设备效能等，推广了啤酒两用箱制麦芽、厚层通风制麦芽、酶工程高效糖化制啤酒、高浓度发酵后稀释制啤酒、露天大罐发酵制啤酒、固定化酵母快速发酵制啤酒、缩短啤酒酒龄、应用微机控制啤酒发酵等新技术，提高了啤酒的生产水平。葡萄酒行业，在红葡萄酒方面应用热浸技术，对防止原酒氧化、保留果香、增加色素起到了重要作用，同时节约了20%以上的发酵容积；在白葡萄酒方面,应用果汁净化处理以防止果汁氧化,使用果胶酶提高果汁质量、增加产量，利用皂土澄过滤、快速离心净化、接种纯种酵母、低温发酵等提高产品质量。此外，利用单品种葡萄发酵酿造优质葡萄酒，也是酿酒技术的重要成就。黄酒行业，在巩固、提高传统产品质量的同时，采用大罐发酵、机械运输、冷冻降温等措施，改变了几千年以来采用传统陶缸、小坛的古老制作方法，使黄酒生产不再受季节的局限。白酒行业，在探索名白酒生产规律、实现机械化生产和大容器贮存、探索人工催熟技术，以及节粮节能等方面，也取得了一些成就。现代酿酒技术中蕴藏着高深的科学原理和应用技术，涉及多方面的学科，尚待进一步阐明与发掘。 www.zhtmy.com 酿酒方法需要好答案技术设备做支撑，优质酵母来发酵