

用于啤酒酿造的冠中电加热蒸汽发生器

产品名称	用于啤酒酿造的冠中电加热蒸汽发生器
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	72500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

用于啤酒酿造的冠中电加热蒸汽发生器

大家知道吗刚生产的啤酒是热的，为什么湿热的呢？

啤酒的生产采用自然发酵法，所用设备主要有麦芽汁贮存罐、酵母发酵罐、麦啤发酵罐及糖化发酵罐等。

1、啤酒生产过程中级蒸馏的特点是用麦汁和酵母菌培养，再经过滤得到麦芽汁；第二级发酵过程是把麦芽汁与啤酒花混合在一起，经发酵成酒；第三级即进行第二次蒸馏，将麦芽汁中的酶解产物分解成二氧化碳和其他物质，经过滤后得到酒。

一级蒸馏是一个连续过程；

第二级发酵是两个步骤；

第三级则是从下往上，即蒸馏到一个塔顶时（俗称头锅）才开始冷凝，即二次蒸馏为生啤。

在啤酒生产过程中，蒸汽发生器通常分为普通蒸汽发生器和特殊蒸汽发生器两种，其中后者可根据需要进行设计制造。

、第二级发酵主要是麦酒的生产，再经第二次蒸馏取生啤；而啤酒的生产需要连续完成两个阶段的

发酵过程，这对设备也是个考验，要求设备必须有很好的耐高温性，还要有很好的经济性和适用性，要满足整个啤酒生产工艺需要，并且还要在使用过程中能方便操作运行。

啤酒所用蒸汽发生器采用双管组合式结构，使热量集中于一管，提高传热效果，在蒸汽压力不变的情况下可减少蒸汽管道的管径。

啤酒公司研制出一种独特“一锅两塔”式生产工艺的精酿系列酿酒设备。该酿酒设备选用德国技术制造而成。

、第三级蒸发的特点是先用啤酒酵母制得麦酒，然后在酒糟中得到生啤，后再进行二次蒸馏取酒。

生啤（熟啤）的生产工艺主要是：将熟啤酒倒入第二层发酵罐中，并添加啤酒花以充分地吸收啤酒的香味。