# 河南原浆啤酒设备 波恩贝尔机械厂家直销 开封啤酒设备

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 河南原浆啤酒设备 波恩贝尔机械厂家直销 开封啤酒设备 |
| 公司名称 | 河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 南阳市仲景北路赵庄加油站北隔墙 |
| 联系电话 | 15139079958 |

# 产品详情

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，一是让操作更加便捷化和人性化，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“ 波恩贝尔 ”-------就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

精酿啤酒设备-糖化系统一般由糖化锅、过滤和热水罐组成，规格从100L-2000L，种类多样，也可以根据您的需要和工艺要求量身定做。

各设备主体采用国际标准的优质不锈钢材料制成，外表造型引进德国技术，实用性与装饰佳兼备。设备采用绝纯*气保护焊接制造技术，能够实现无菌化操作：采用进口聚氨醋保湿措施，使精酿啤酒设备设备表面温度与室温基本一致。整体及管道布局美观大方、无死角
操作方便，性能稳定，糖化锅上还设有专用封盖，安全，自动。

精酿啤酒设备设备之间的管道、管件、阀门均采用卫生级快接件连接，拆卸、组装移动、改造方便；快接件的密封垫全部采用食品级材料；使用的泵耐酸碱、耐高温、吸氧量低。

另外，还有麦芽粉碎机、薄板冷却器、麦汁充氧器、外排汽系统等，用于啤酒生产过程中麦汁的制备。

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，一是让操作更加便捷化和人性化，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“ 波恩贝尔 ”-------就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

中国人的餐桌文化是离不开酒的，无酒不成席说的也正是国人对酒文化的重视。上到我国杜康酿酒到如今工业化酿酒这些都是人们在探索中不断进步。以下便是工业化酿酒设备经历的三个时代变革：

上世纪50年代，人们开端探究白酒的机械化出产，比如用鼓风机替代扬锨，锡锅冷却器替代天锅。标志着手工作坊向工厂化酿酒出产改变的完结。

60-70年代，白酒出产技能在酿酒机械化方面进行了很多实验和探究，如规划和推行使用了麸曲白酒机械化作业线，为后来白酒的机械化奠定了根底。

80年代是白酒机械化出产新阶段，以行车为主的多联甑蒸馏、活动链板通风式晾渣机等机械化设备在各酒厂推行使用。

而蒸馏酒也是从北宋时代就开始被一点点的发掘，在上世纪通过对酿酒设备的不断完善也标志着酿酒工业化的转变完成。

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，开封啤酒设备，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，一是让操作更加便捷化和人性化，河南原浆啤酒设备，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“ 波恩贝尔 ”-------就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

啤酒设备酿造过程中麦汁煮沸过程要做哪些质量检查？

1） 检查煮沸麦汁pH，一般应为5.2～5.4，蛋白质凝聚良好；2）检、控制蒸汽压力，保证煮沸效果；

3）检查酸和助剂质量，按时按量添加；

4）检查煮查酒花质量，按时按量添加酒花，以保证酒花的添加效果；

5）及时检测满锅麦汁浓度，河南微型啤酒设备，煮沸终了前20min以后，至少检测两次麦汁浓度，煮沸结束时，河南精酿啤酒设备，必须保证定型麦汁浓度符合工艺要求；6）检查沸麦汁质量，取一杯煮沸1hr后的麦汁，迎光检视，麦汁应清亮透明，很快有大片的絮状蛋白质凝固物沉于杯底。

河南原浆啤酒设备-波恩贝尔机械厂家直销-开封啤酒设备由河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司提供。河南原浆啤酒设备-波恩贝尔机械厂家直销-开封啤酒设备是河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司（www.pjsbcj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：白经理。