

河南袋装啤酒生产设备 安阳啤酒生产设备 波恩贝尔诚信商家

产品名称	河南袋装啤酒生产设备 安阳啤酒生产设备 波恩贝尔诚信商家
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！

酿酒过程中如何让粮食发酵的好

在使用酿酒设备进行白酒酿造的过程中，需要注意对粮食的发酵过程，这其中包含如何让微生物的繁殖和发酵，所以对于白酒酿造有非常重要的作用，下面一起来了解下如何让粮食发酵的更好。

粮食控制入池酸度、保持平稳的升酸幅度，是保证白酒产量与质量的基础。在大曲酒生产中，酒醅发酵需要适宜的酸度，若酸度过大，则发酵升温慢，将严重影响酒醅的正常糖化发酵，以致酒醅发粘，残淀粉高，造成产量、质量的下降。随着酒醅酸度升高，PH值下降，各种酶系受酸性的抑制，会造成钝化失活。若酸度过小，则发酵升温快，生酸过多，打破了适宜的酒醅发酵环境，造成一些微生物生长不良，河南啤酒生产设备价格，不仅对发酵不利，而且会造成发酵异常。

酿酒过程中有益的微生物的生长繁殖及发酵，大部分需要酸性环境，白酒生产中保持酒醅中适当的酸度极为重要。目前，要求入池酸度尽量控制在1.5—2.1即可，并非传统工艺要求的入池酸度越低越好。而“无酸无酯”中的酸，是指形成酯的前体物质，若酸度过低，酒体欠协调；若酸度过高，则影响入池的酒醅发酵。因而，需要改变传统工艺要求的“降酸”为“控酸”。当然，夏季生产另当别论。经过试验证明，酸度升高，己酸乙酯、乙*乙酯升高，乳酸乙酯、丁酸乙酯变化不大。

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！

发酵罐的使用注意事项：

- 1、清洗发酵罐后上部阀门不能关闭，用酒精棉塞住即可，这样做的目的是防止其内部产生负压造成内胆变形；
- 2、应该定期检查线路、开关、接线头、管道、接头等，防止线路老化、管道松动；
- 3、每天检查发酵罐压力和温度，有异常及时解决，河南袋装啤酒生产设备，以免影响啤酒发酵；
- 4、高温操作时防止阀门、开关、软管脱离等造成*伤。

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！

精酿啤酒设备使用安全手册

- 1、煮沸时，操作者要时刻观察锅内沸腾状态，避免麦汁溢出。

- 2、设备清洗时，严禁将火碱倒入40度以上的热水中，避免碱液溅出。
 - 3、发酵罐蹲下操作时不可迅猛起身，要时刻防止碰着酒头。
 - 4、开加热时，必须先观察液面是否完全盖过加热管，避免干烧损坏加热管。
 - 5、加热管接线柱螺丝要定期检查是否松动，如果松动要及时上紧，避免接触不良打火而造成危险。
 - 6、操作时要检查加热管连接线是否过热，如果过热要及时断电更换线组。
 - 7、突发停电时要将管路阀门、电开关全部关闭，安阳啤酒生产设备，以防突然来电造成意外伤害。
 - 8、水泵机械密封漏水时要及时更换，河南啤酒生产设备定制，避免碱液或麦汁飞溅到人身上。
- 9、周转桶清洗前，一定要将桶内压力放空后再卸酒茅，避免桶内压力过高造成酒茅弹起危及人身安全。

河南袋装啤酒生产设备-安阳啤酒生产设备-波恩贝尔诚信商家由河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司提供。“啤酒生产设备,葡萄酒生产设备的研发,销售,饮料设备销售,”就选河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司(www.pjsbcj.com),公司位于:南阳市仲景北路赵庄加油站北隔墙,多年来,波恩贝尔啤酒设备坚持为客户提供好的服务,联系人:白经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。波恩贝尔啤酒设备期待成为您的长期合作伙伴!