

河南精酿啤酒生产设备 河南啤酒生产设备 波恩贝尔值得信赖

产品名称	河南精酿啤酒生产设备 河南啤酒生产设备 波恩贝尔值得信赖
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！

不管是自酿啤酒机还是别的啤酒设备，在使用一段时间之后对于设备进行清理时非常有必要的，长时间不对啤酒设备进行清理不仅会影响要啤酒酿造的口感还会对于啤酒设备的使用时间造成影响。

首先，自酿啤酒机不要盲目清理，大家在对于自己的自酿啤酒机进行清理时，一定要提前了解熟悉应该如何对自酿啤酒设备进行清理，如果在没有充分准备之前就进行啤酒设备清理的话会有对啤酒设备造成损坏的可能。

其次，自酿啤酒机热交换的清理，对应自酿啤酒设备中的热交换器应该如何清理是很多人所困扰的，其实清理设备中的热交换器的方法和清理管道的方法是相同的，我们只需要热交换器正常工作的情之下使用高出设备设计要求大概20%-30%之间的清洗液进行清洗就可以，热交换器在正常工作时，其介质呈紊流状可以起到更好的清理效果。

另外，自酿啤酒机不同清晰步骤不同，对于啤酒机器的清理并没有一个固定的方法教给大家，大家可以根据啤酒设备的清洗方法来进行清理，也可以同金汉森咨询您购买的自酿啤酒机应该如何进行清理。

。

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，河南啤酒设备生产厂家，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！

依据什么来选择啤酒设备呢？

- 1、啤酒的消费 选择一套啤酒设备前，首先要对自己店的啤酒消费量进行统计，啤酒的消费带有季节性，要对较大日消费量、月消费量有一定的概念，保证旺季的时候不断酒。
- 2、场地条件 受场地条件（供水、排水、用电、通风等等）局限的事例并不少。建议把场地图纸及场地周边环境提供给设备供应商，如果条件允许，要求对方人员先到场地考察一下，根据场地条件提供合适的解决方案。
- 3、预计投资 投资一个精酿啤酒屋，并不单只有设备，河南精酿啤酒生产设备，还要预计一下后期的原材料、水、电、人员及其他管理费用。较好是和设备生产商一起根据设备安置地当地物价、消费水平提前做一个成本效益分析，做好投资计划。
- 4、酿酒种类 根据地域，不同地区的口味喜好不同，河南啤酒生产设备，酒吧酒店为了提高竞争力也不可能只酿造一种啤酒，酿酒的种类数多少，同样决定设备的配置，特别是发酵系统。

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，河南原浆啤酒生产设备，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！

如果发酵降*速度太快会对啤酒风味和稳定性有不良影响，造成其原因有：

酵母添加量过多，繁殖酵母细胞数太高；

酵母添加时，麦汁温度太高，如超过10℃，使酵母迅速增殖，发酵*糖太快；

发酵过程温控不良，高温持续时间太长；

麦汁组成很好，可发酵性糖和 氨基酸含量高，供氧过于充足，促使酵母发酵过于旺盛。

河南精酿啤酒生产设备-河南啤酒生产设备-波恩贝尔值得信赖由河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司提供。河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司（www.pjsbcj.com）是河南南阳,酒及饮料生产设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在波恩贝尔啤酒设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创波恩贝尔啤酒设备更加美好的未来。