

波恩贝尔机械有口皆碑 河南精酿啤酒设备 许昌啤酒设备

产品名称	波恩贝尔机械有口皆碑 河南精酿啤酒设备 许昌啤酒设备
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！

啤酒污染菌的来源

啤酒生产中的污染菌，来源很多，细数下来，有空气、水、原料、冷麦汁、酵母，还有设备和管路、助滤剂和添加剂、包装物料，许昌啤酒设备，以及各种用具，甚至操作人员不小心，都有可能是污染源之一。

在这些所有的污染源中，空气和水可以排在位。

空气：啤酒生产有时需要通风，如压缩空气不洁，易染菌；开放操作，物料常与环境空气直接接触，容易造成染菌。因此，啤酒酿造环境需要搞好环境卫生，以及必要时的空气灭菌操作都是非常重要的。

水：啤酒生产过程中需要大量的水。如果水质不清洁，那么在洗涤发酵池、贮酒罐、酵母、瓶子等，就可能造成啤酒严重染菌。特别是洗涤酵母的水，应无菌，否则酵母会造成大面积染菌，且会蔓延到成品啤酒中，引起败坏。

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！

啤酒设备工作过程中之重要工序---洗糟（一）

糟次数和操作条件受第1麦汁浓度、糟层厚度、麦汁过滤性能及煮沸强度的影响。根据这些影响因素总结了简单的操作方法。

（1）第1麦汁浓度：在18~220P左右，可少量多次，洗糟水以刚覆盖糟层为宜，洗糟次数可4次或以上；浓度在15~170P左右，次数可少些，洗糟水量可略多，一般洗3次左右即可。

（2）麦糟层厚度：超过45cm时，河南微型啤酒设备，要少量多次，如有残糖回收，次数可4次以上；如在35~40cm，河南自酿啤酒设备，次数少，水量可略多些，一般洗3次即可。

（3）煮沸锅蒸发强度：高于7%时，可少量多次，在煮沸时视残糖而定；低于5%时，可少量多次，依麦汁浓度和煮沸时间而定。

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！

啤酒设备维护与保养

1、机器运行发现异常情况，不得随意拆卸零件，必须及时请专业技术人员检查排除。

- 2、压缩机反复启动时间应相隔5分钟，以免压缩机造成严重事故。
- 3、机组散热强翅定啼部余翅片表面积灰，油污，以提高制冷效果。
- 4、整机如长期停用应切断电源，保持箱内清洁干燥

波恩贝尔机械有口皆碑(图)-河南精酿啤酒设备-许昌啤酒设备由河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司提供。波恩贝尔机械有口皆碑(图)-河南精酿啤酒设备-许昌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。