

# 精酿啤酒 精酿啤酒设备 精酿鲜啤酒生产技术

产品名称	精酿啤酒 精酿啤酒设备 精酿鲜啤酒生产技术
公司名称	河南灵境信息技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区文化78号瀚海北金大厦B座21层
联系电话	13298115999

## 产品详情

没有酵母就无法酿造啤酒。这些微生物带来了酒精，同时也决定了很多啤酒的味道。一些酿酒师甚至认为发酵是酿酒最刺激的时候。因为酵母是活的，你不让它舒服，出来的酒就让你不舒服。

人类生存需要氧气，酵母则不同，有氧无氧都能生存。在有氧气的条件下，酵母将糖分解为水和二氧化碳，给自己提供生存的能量，并进行大量繁殖。无氧状态下，酵母将糖分解为酒精和二氧化碳，给自己提供能量。所以啤酒中的酒精，来自于酵母进行无氧呼吸时的代谢产物。

在啤酒中，大多数酵母可以分为两种，发酵温度在18-24摄氏度，处于麦汁顶部发酵的爱尔类酵母和发酵温度在8-14摄氏度，处于麦汁底层发酵的拉格类酵母。

在啤酒酿造原料中，酵母是具有生命的，没有它谈不上酿造，精酿啤酒如何保鲜技术，所以我们才说酵母是啤酒的原料。啤酒酿造的成功与否很大程度上取决于酵母的添加，众所周知，很多知名精酿酒厂的酵母都是自己精心选育的，

啤酒酵母。健康的酵母在显微镜下应呈现球型，它是啤酒发酵过程中一切神奇力量的源头，也是它将糖分转化成了酒精。

说到酵母的繁殖方法就有点像长水泡，首先在细胞壁上长出小泡，然后小泡脱离母体再自由生长。不同于微生物，精酿鲜啤酒生产技术，啤酒酵母同时可以在无氧和有氧的状态下生存。在有氧的状态下，酵母吃下糖、吸入氧气，精酿啤酒，且排出二氧化碳；在无氧的状态下，酵母也会吃下糖，却会排出酒精和二氧化碳，从而获得能量得以生存。

精酿啤酒的口味究竟由哪些因素决定？

### 3. 酿造用水对啤酒口味的影响

啤酒酿造水质的好坏直接影响啤酒的质量与口味，碳酸盐含量过高或偏碱性，容易使麦皮的苦味浸出，即使减少苦味酒花用量，后苦味也难以消除。

酿造水pH值大于7，制出的麦汁pH值大于5.6时，酿出的啤酒苦味很重，而且口感粗糙。如果水中铁盐含量过高，会使啤酒带有铁腥味。

#### 4.酒花对啤酒口味的影响

酒花赋予啤酒特殊的香味和爽快的苦味，酒花陈放时间太久，精酿啤酒瓶内二发工艺技术，会氧化失去原有的黄绿色使啤酒产生粗糙、刺口的苦味，一定要注意冷藏密封存储。另外，酒花添加数量过多，煮沸时间过长等都会使啤酒产生不愉快的苦味。

#### 4.酒花对啤酒口味的影响

酒花赋予啤酒特殊的香味和爽快的苦味，酒花陈放时间太久，会氧化失去原有的黄绿色使啤酒产生粗糙、刺口的苦味，一定要注意冷藏密封存储。另外，酒花添加数量过多，煮沸时间过长等都会使啤酒产生不愉快的苦味。

精酿啤酒-精酿啤酒设备-精酿鲜啤酒生产技术由河南灵境信息技术有限公司提供。河南灵境信息技术有限公司（[www.pipijn.com](http://www.pipijn.com)）在技术合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，灵境一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张先生。