

# 微型精酿啤酒设备 精酿啤酒 精酿啤酒原料

产品名称	微型精酿啤酒设备 精酿啤酒 精酿啤酒原料
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

影响啤酒发酵度的因素一、原材料的影响：

麦芽的影响：麦芽的好坏直接决定着麦汁 $\alpha$ -氨基氮的含量和可发酵性糖的多少，从而影响酵母对氮源的需求和对糖类物质的分解，影响啤酒的发酵度。

酿造水的影响：酿造水中矿物质以及微量元素缺乏，也会限制酵母繁殖。

二、糖化过程的影响：

糖化温度：采用62摄氏度和70摄氏度分段糖化法。延长62摄氏度的糖化时间，缩短70摄氏度的糖化时间。

62摄氏度左右的糖化温度，可充分地发挥 $\alpha$ -淀粉酶的作用，形成较多的葡萄糖、麦芽糖、果糖、蔗糖、麦芽三糖等可发酵性糖，所以可延长62摄氏度的糖化时间，从而获得较高的发酵度；70度左右的糖化温度有利于发挥 $\alpha$ -淀粉酶的作用，但低分子糊精含量增多，可发酵性糖含量低，发酵度低，因此需缩短70度的糖化时间。

蛋白质休止：投料后采用45度蛋白质休止，时长30分钟左右，满足酵母对氮源的需求，保证发酵的正常进行。

糖化醪pH值：在糖化过程中，蛋白休止最适pH为5.2-5.4，糖化最适pH值为5.5-5.6，这样才能使酶充分发挥作用。

糖化醪浓度：糖化醪液过浓或过稀均会影响淀粉水解或可发酵糖的积累。

糖化操作：在蛋白休止和糖化过程中，精酿啤酒，每隔15-20分钟，应搅拌一次，一般为5-8圈/次，转让二手精酿啤酒设备，不仅有利于糖化醪温度的均一，弥补探头安装位置的不足，还有利于酶的作用。

三、啤酒酵母的影响：酵母的强壮和使用代数直接决定其发酵能力，影响啤酒发酵度。

四、发酵过程的影响：适当提高主发酵温度，延长主发酵时间，微型精酿啤酒设备，同时控制适当的后酵温度和时间，可提高发酵度。麦汁充氧量和酵母接种量直接影响酵母活性和发酵速。

精酿啤酒的口味究竟由哪些因素决定？

#### 7.二氧化碳对啤酒酒口味的影响

二氧化碳赋予啤酒杀口的感觉，有利于防止啤酒的氧化，降低酒液的pH值，防止杂菌污染，使啤酒口味更柔和、爽口，CO<sub>2</sub>不足，会引起口味不纯、乏味。

CO<sub>2</sub>溶解在啤酒中的数量与罐压、贮酒温度有关，罐压越高，温度越低，CO<sub>2</sub>溶解的越多，反之则少。

#### 8.工艺卫生对啤酒口味的影响

由于麦汁是营养丰富的培养基，各种微生物都容易繁殖生长，各环节卫生控制不好，很容易微生物，不同微生物产生不同的味道。

酿造过程一定按照制定的标准操作流程，严格控制工艺细节，才能够保证酒品稳定，从而让广大消费者每次喝到的精酿鲜啤酒，皆可以达到口味新鲜、纯正、爽口、浓郁。

#### 9.不同配方酿造不同口味的酒品

啤酒原料由麦芽、酵母、酒花和水四种原料组成，不同的原料品种以及搭配比例，产生千变万化的啤酒口味。

与一般的啤酒产品相比，博驰精酿啤酒好不好？答案肯定是毋庸置疑的，它的口感上佳，深得消费者的欢心。啤啤精酿鲜啤采用进口原材料，精酿啤酒设备厂家，纯正无添加，即酿即饮，新鲜健康，聚会狂欢，精品细尝，无一不可。啤啤在品质上与各大精酿高1端品牌保持一致，但在价格与瓶啤持平，甚至低于部分瓶啤。高1端的品质和低廉的价格让啤啤精酿鲜啤更受消费者欢迎。

微型精酿啤酒设备-精酿啤酒-精酿啤酒原料(查看)由河南灵境信息技术有限公司提供。微型精酿啤酒设备-精酿啤酒-精酿啤酒原料(查看)是河南灵境信息技术有限公司（www.pipijn.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：张先生。