

影响原料利用率的因素

产品名称	影响原料利用率的因素
公司名称	济南澜埔酿酒技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	济南市高新区开拓路2350号质检中心101-2号（注册地址）
联系电话	15662693113 13287763383

产品详情

近期有酿友常跟老师们咨询，为什么同批次原料做出的麦汁收得率会有差距，澜埔学院小编今就给大家分享一下影响原料利用率的相关知识，以供参考：

一、影响麦芽浸出率的因素

每降低1%的麦芽浸出物，就可能减低0.7%~0.9%的糖化收得率。影响浸出物降低的因素如下：

1、麦芽的因素

（1）麦芽的水分含量：麦芽水分每增加1%，相当于减少约1%的实验室收得率或减少约1.2%的糖化室收得率。

（2）麦芽的蛋白质含量：蛋白质含量越高，麦芽浸出物越低。以蛋白质含量9.5%为基础，则浸出物降低的情况如下所示：

蛋白质含量10.5%~11.4%，麦芽浸出物约降低0.2%；

蛋白质含量11.5%~12.4%，麦芽浸出物约降低0.5~0.6%；

蛋白质含量12.5%~13.4%，麦芽浸出物约降低0.7~1.0%。

（3）麦芽的溶解度：麦芽的粗细粉浸出率差，每增加1个单位，约减少0.7%的糖化浸出物收得率。

2、粉碎的因素

由于粉碎不当，粉碎度过粗，可能造成2%以下的糖化浸出物收得率损失。

3、糖化的因素

- (1) 糖化温度高，糖化时间短不完全，影响麦芽有效成分的浸出，可能造成1%左右的麦汁收得率损失。
- (2) 搅拌机安装有缺陷，搅拌不良，醪液混合不均匀以及麦芽溶、解糖化不完全，可能会造成0~5%的损失。

二、影响麦糟中浸出物洗出的因素

麦糟中残留的浸出物越多，糖化的收得率越低，影响浸出物洗出的因素如下：

使用溶解不良的麦芽，麦糟的渗透性差而造成过滤困难，洗糟不完全。

2、粉碎的因素

麦芽粉碎太细，麦糟体积小，不疏松，滤径被阻塞，渗透性差而造成过滤困难，洗糟不完全。

糖化用水量大，洗糟用水量受到限制，洗糟不完全，残余浸出物洗不净。

4、麦汁过滤的因素

- (1) 过滤槽安装倾斜，造成过滤和洗糟不均匀。
- (2) 糖化醪进入过滤槽时，分布不均匀。
- (3) 开始过滤时，麦汁出料阀开得太大，吸力大，造成麦糟紧缩和粘性物质混入糟层内，使过滤和洗糟发生困难。
- (4) 过滤面积不够或滤孔被堵塞。
- (5) 糟层不均匀，麦汁渗出不均匀。
- (6) 洗糟水添加时间过早或过晚，均不易洗净。
- (7) 糟层温度下降，麦糟体积紧缩，渗出困难，洗涤不完全。