

肥东啤酒设备 波恩贝尔机械规格齐全 精酿啤酒设备

产品名称	肥东啤酒设备 波恩贝尔机械规格齐全 精酿啤酒设备
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，鲜酿啤酒设备价格，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，精酿啤酒设备，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！

自酿啤酒装备选购技巧：

- 1、装备材质：自酿啤酒属于食物行业，因此酿造啤酒的历程对卫生要求相对严酷，自酿啤酒装备需求接纳食物级的304不锈钢生产，因此选定的时候必然要看仔细了。
- 2、维修服无：酿酒装备不是一次性机器，是要永远应用的，因此维修服无很紧张，无法迅速办理生产中碰到的问题，有用的保证您的亲身长处。

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！

智能型啤酒糖化罐

一体式糖化系统，节约操作空间，适合小型啤酒工坊和酒店使用

采用国内304食品级不锈钢精制而成全套食品级管路配件

操作简便，自动化程度高，易于学习

提供多种酿造方案，可酿制各类口味啤酒

采用电加热方式，无噪音无污染，环保节能

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！

外加酶法是指麦芽用量小于50%，一般为20%-30%。使用部分大麦、大米或玉米双辅料，啤酒设备厂家，可以在糖化锅或糊化锅内添加适量酶制剂来加快分解作用制备麦汁的方法。此法可以大幅度降低原料成本，生产的啤酒酿造的质量与正常啤酒相近。

利用外加酶糖化法，在麦芽质量较好的情况下，可进一步提高辅料的使用比例，降低一产成本，提高原料利用率；在麦芽质量较差的情况下，以外加酶制剂代替麦芽作为辅料的液化酶来源，了可用于改善糖化的效果，改进麦汁的组成。

大麦粉碎方法，有的采用50摄氏度的热水浸渍10-20分钟，吸水25%左右后，进行湿法粉碎。有的采用对辊式粉碎，肥东啤酒设备，大麦粒压扁，裂开、麦皮基本完整不碎，粗细粉得当。民有的用稻谷粉碎机先剥皮再中度粉碎。

肥东啤酒设备-波恩贝尔机械规格齐全-精酿啤酒设备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）有实力，信誉好，在河南南阳的酒及饮料生产设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进波恩贝尔啤酒设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！