

焦作啤酒设备 波恩贝尔口碑推荐 500升自酿啤酒设备

产品名称	焦作啤酒设备 波恩贝尔口碑推荐 500升自酿啤酒设备
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，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！

生啤酒又有纯生啤酒和普通生啤酒之分。大家常喝的散啤就是一种普通的生啤酒，普通生啤酒虽然未经高温杀菌，但它采用的是硅藻土过滤，只能滤掉酵母菌，杂菌不能被滤掉，因此其保质期一般在3-5天。新鲜时口感清爽；一旦出现刷锅水味、酸味等，则表明已变质，不能饮用了。

人们喝的是鲜啤，但很快地人们发现鲜啤因没有经流程，其保质期短，无法长途运输销售，后来人们就发明了熟啤，焦作啤酒设备，凡是经过高温热处理的啤酒全是熟啤酒，目前国内99%的瓶啤是熟啤，酒、清爽型、干啤，自酿啤酒设备，这些均属熟啤类。

瓶啤酿完后需62度的巴氏消毒，熟啤是在鲜啤原液基础上加一道高温杀菌工艺流程，使啤酒卫生得以保证，保质期也得到延长，小型自酿啤酒设备，为啤酒远距离运输销售提供条件，使更多人喝得上如此美味。我们现在见到的一年保质期的瓶啤和易拉罐装的桶啤都是熟啤酒。

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！

自酿啤酒装备的费用与工艺是有着关系密切的接洽。自酿啤酒装备要求的工艺短长常高的，从材质的选购到全部装备的制作流程，都是要严酷把关的。材质必需选用国标食物级不锈钢，制作严酷要求无缝焊接，内壁必需到达镜面级，这些很考验工人的技术，固然也会增长老本。

自酿啤酒装备的费用很大成分是由于品质。正轨的自酿啤酒装备生产厂家在装备出厂之前，500升自酿啤酒设备，需求做几遍检验，确定无误后才会发货给客户。自酿啤酒装备不论罐体或是配件，都需求经得起光阴的考验。

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！

保存啤酒的温度一般在0-12 之间为适宜，熟啤酒温度在4 -20 之间，一般保存期为两个月。保存啤酒的场所要保持阴暗、凉爽、清洁、卫生，温度不宜过高，并避免光线直射。要减少震动次数，以避免发生浑浊现象。不要放置温度偏高的场所:啤酒是一种非常敏感的饮料，因购入过量的啤酒而不能很快喝完时，是放置阴凉处或冷藏室内保存。避光:通常，啤酒瓶的颜色呈褐色或是绿色，采用褐色或是绿色啤酒瓶主要的目的是，一方面使人感受到轻松、和谐的气氛，另一方面这些颜色还能很好的遮蔽光线，减轻光合作用，从而可以保持啤酒的质量。

焦作啤酒设备-波恩贝尔口碑推荐-500升自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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。波恩贝尔啤酒设备——您可信赖的朋友，公司地址：南阳市仲景北路赵庄加油站北隔墙，联系人：白经理。