

自酿啤酒设备 波恩贝尔有口皆碑 山西啤酒设备

产品名称	自酿啤酒设备 波恩贝尔有口皆碑 山西啤酒设备
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！

生啤酒：又叫鲜啤酒，这种啤酒不经过杀菌，具有独特的啤酒风味，但是不容易保存。在生啤酒的基础上又有一种纯生啤酒，纯生啤酒不经过杀菌，但是在加工过程中需要进行严格的过滤程序，把微生物、杂质除掉，存放几个月也不会变质，受到了广大消费者的青睐。由于酒中活酵母菌在灌装后，甚至在人体内仍可以继续生化反应，因而这种啤酒喝了很容易使人发胖，比较适于瘦人饮用。

熟啤酒：一般的普通啤酒都是要杀菌的，杀了菌之后叫熟啤酒。因为酒中的酵母已被加温，不会继续发酵，稳定性较好，所以胖人饮用较为适宜。

干啤酒：这种啤酒源于葡萄酒，酒中所含的糖的浓度不同，普通的啤酒还会有一定糖分的残留，酒店啤酒设备，干啤酒使用特殊的酵母使剩余的糖继续发酵，把糖降到一定的浓度之下，就叫干啤酒。适合怕发胖和有的饮用。当然对有的人还是主张饮酒。

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！

啤酒配置主要分为：高I档配置、标准配置、简易配置三种，区别如下：

- 1、高I档配置：出口或国内高I档酒店使用较多，设备配置点在粉碎系统带提升装置和粉仓、料仓等；糖化系统为四器四体或三体三体为主，加热方式以锅炉蒸汽加热为主，过滤槽带提升或自动出糟装置，麦汁降温带自动调节；发酵系统硬管路连接。
- 2、标准配置：出口或国内中档酒店、餐厅、啤酒屋使用较多，500L啤酒设备，设备配置以使用性为主。糖化系统三器二体或三器三体较多，加热方式以锅炉蒸汽加热或电加热管为主，自酿啤酒设备，发酵系统软管连接，控制系统国产PLC或数显控制为主；
- 3、简易配置：以中小型餐饮、大排档使用较多，设备配置比较简单，为了降低成本，设置配置只要达到能做大众口味自酿啤酒即可，市场上I流通的以一体机较多，糖化一体锅、发酵罐带小制冷机，控制单罐单控，其他设备都没有。

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！

那么如何在的时间内达到要求的代谢产物的生产量呢？

啤酒发酵分为低温发酵、中温发酵和高温发酵。由于传统原因，啤酒发酵温度一般低于啤酒酵母适生长温度（25~28℃）。上面发酵啤酒的接种温度一般控制在18~20℃，下面发酵啤酒的接种温度一般控制在8~10℃。采用低温发酵工艺的主发酵起始温度为5~7℃，一般6.5~7℃。发酵温度因不同和麦汁成分不同而不同，一般在8~10℃。温度偏低，有利于降低发酵副产物的生成量，-乙酰乳酸的形成量减少，双乙酰、醇、H₂S和二硫的生成量也减少，啤酒口味清爽，山西啤酒设备，泡沫性能好，适合生产淡色啤酒。

发酵终了温度一般控制在5℃。降低温度使酵母凝集沉淀，酒液中只保留一定浓度的酵母量，便于后发酵和双乙酰还原；继续降低温度至0~-0.5℃，便于低温贮藏，以利酒的澄清和二氧化碳饱和，否则将延长贮酒期。

自酿啤酒设备-波恩贝尔有口皆碑-山西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！