

小型自酿啤酒设备 波恩贝尔值得信赖 山西自酿啤酒设备

产品名称	小型自酿啤酒设备 波恩贝尔值得信赖 山西自酿啤酒设备
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！

啤酒生产设备酿造啤酒成为混浊的主要原因——蛋白质的分解，在麦芽分解过程中蛋白质的分解也是间歇性的。不同的是蛋白质的分解主要发生在种子萌发过程中，蛋白质的分解在糖化过程中起着重要的修饰作用。

这个过程影响了啤酒发酵和啤酒清爽度，蛋白质聚合物的程度可以改善适口性和醇厚啤酒，啤酒增强泡沫性能，但过多使用会降低啤酒的生物稳定性，导致混浊啤酒。

所以在啤酒生产过程中，要严格控制糖化过程，避免啤酒浑浊现象!!

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！

酿制啤酒都是需要一些设备的，而发酵罐就是其中的一部分，那么如何更好的使用它呢？

发酵罐体的结构特性：

可在线CIP清洗、SIP灭菌。适宜的径高比设计，按需定制搅拌装置，自酿啤酒设备多少钱，节能，搅拌、发酵效果好。按照卫生级要求设计，结构设计极具人性化，操作方便。传动平稳，噪音低。内罐体表面镜面抛光处理。各进出管口、视镜、人孔等工艺开孔与内罐体焊接处均采用拉伸翻边工艺圆弧过渡，光滑易清洗无死角，保证生产过程的可靠性、稳定性。

发酵罐的使用方法操作步骤：

1、校正pH电极和溶氧电极。

2、罐体灭菌。根据需要将培养基配入罐体，按要求封好后将罐体放入大灭菌锅灭菌。

3、待罐体冷却后，将其置于发酵台上，安装完好;打开冷却水，小型自酿啤酒设备，打开气泵电源，连接通气管道开始通气，调节进气旋钮使通气量适当，打开发酵罐电源，设置温度、pH、搅拌速度等。

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，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，自酿啤酒设备定制，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，山西自酿啤酒设备，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，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。

小型自酿啤酒设备-波恩贝尔值得信赖-山西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）是一家从事“啤酒生产设备,葡萄酒生产设备的研发,销售,饮料设备销售,”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“波恩贝尔”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使波恩贝尔啤酒设备在酒及饮料生产设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！