

全自动啤酒厂啤酒酿酒设备工厂5吨大型啤酒设备

产品名称	全自动啤酒厂啤酒酿酒设备工厂5吨大型啤酒设备
生产厂家	北京史密力维环保科技有限公司
价格	98000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:2350*2000 产地:北京
公司地址	北京市大兴区永大路1号院16号楼2层204
联系电话	18910720300

产品详情

全自动啤酒厂啤酒酿酒设备工厂5吨大型啤酒设备

史密力维啤酒设备厂家是以经营啤酒生产设备（原浆啤酒设备）为主业的技术密集型企业。史密力维厂家引进生产设备生产技术精酿啤酒酿造技术。

史密力维生产啤酒设备，有严格的工艺流程，从原材料到成品，严把质量关。本着信誉至上，以顾客为关注焦点的原则。

将啤酒文化和企业文化融为一体，致力于努力打造史密力维精酿啤酒设备，我们一直努力创新

精酿啤酒酿造工艺流程：

一、粉碎

将麦芽粉碎好。一般采用对辊粉碎

二、糖化

第二步，把粉碎完的麦芽投入糖化罐体，进行糖化，利用麦芽中所含的各种水解酶，在适宜的条件下，将麦芽中的不溶性高分子物质逐步分解为可溶性低分子物质。

三、过滤

第三步，以麦糟层为过滤层，循环澄清麦汁。

过滤：糖化结束后，麦芽中高分子物质分解已经完成，应迅速将糖化醪中已经溶解的可溶性物质和不溶性物质分离，以得到澄清麦汁。

四、煮沸

第四步，过滤完后的麦汁，打入煮沸罐，进行煮沸。

煮沸：将麦汁加热到100℃，煮沸一段时间，在煮沸过程中加入啤酒花。

五、回旋沉淀

第五步，煮沸完后，麦汁以切线与旋沉罐的方向，打入旋沉罐，进行回旋沉淀，以达到热凝固物析出沉淀的效果。

回旋沉淀：麦汁煮沸结束后，应该尽快将麦汁中的热凝固物进行有效的分离，以获得澄清的麦汁。

六、冷却

第六步，麦汁通过板式换热器进行降温。

冷却：麦汁通过板式换热器，将麦汁冷却到工艺要求的发酵温度。

七、发酵

第七步，将降温完的麦汁打入发酵罐，添加酵母进行发酵。

发酵：啤酒发酵是一个复杂的生化和物质转化过程，酵母主要的代谢产物是乙醇和二氧化碳，但也会形成一系列的发酵副产物，如醇类、酸类、酯类、酮类和硫化物等。这些发酵产物决定了啤酒的风味、泡沫、色泽和稳定性等各项理化性能，同时也赋予了啤酒典型的特色。

精酿啤酒生产时由初始的麦芽粉碎环节，在不同的罐内制备麦汁、原液，经糖化--过滤--煮沸--漩沉--发酵过程大概需要12-20天。发酵结束后即得到啤酒原浆，可直接饮用和售卖

史密力维精酿啤酒设备特点

- 1、操作方便,人性化设计，只需2名酿酒人员即可,充分为使用者节省了宝贵的人力资源。
- 2、啤酒酿造生产、无噪音、无甲醛及其他任何化学类添加剂，顾客饮用更安全。
- 3、设备占地小,仅需10-45平方米.为适应不同的经营场地,日产100升-5000升啤酒设备
- 4、密封性好：密封式设计，杜绝了空气飘尘中的有害物质和蚊虫进入发酵罐。确保水质不受污染。
- 5、干净卫生：无需经常清洗，水中沉淀物定期打开排污阀即可排出，每三年可用简易设备清洗一次。大大降低了清洗成本，同时避免人体病菌污染
- 6、科学设计：科学的水流设计，使罐底的沉淀物不会因水流翻起
- 7、锥形发酵罐设计，更方便回旋沉淀过滤杂质。
- 8、结构稳固、故障率低、运行可靠、安全高效、维护简单方便，广泛用于酒店~酒吧~~宾馆
- 9、生产工艺简练，操做简单1-2人即可
- 10、设备占地面积小，出酒率高，提高原料利用率，有效缩短做酒时间

根据 啤酒生产许可证审查细则 要求，必备的生产设备如下：

1. 原料粉碎设备；2. 糖化设备；3. 糊化设备；4. 麦汁过滤设备；5. 煮

沸设备；6. 回旋沉淀设备；7. 麦汁冷却设备；8. 酵母扩培设备；9. 发酵罐；

10. 啤酒澄清设备；11. 清酒罐；12. 灌装设备；13. 杀菌设备（熟啤酒应具备）；

14. 无菌过滤和无菌包装设备（生啤酒应具备）。

生啤酒的生产还应有全面的生产过程无菌控制。

特种啤酒的生产应有与特种啤酒生产工艺相适应的生产设备，如：冰啤酒的生产应有冰晶化处理设备。