

<<啤酒过滤技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒过滤技术>>

13位ISBN编号：9787501987429

10位ISBN编号：7501987424

出版时间：2012-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘光成 编

页数：99

字数：110000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<啤酒过滤技术>>

内容概要

本书参考《啤酒酿造工国家职业标准》中啤酒过滤工的工作要求编写而成。书中系统地介绍了啤酒过滤的原理、方法和设备、过滤介质的选择与应用、工艺流程的控制和操作等内容，并对当今啤酒稳定化处理的方法以及高浓稀释酿造工艺等进行了详细的描述。

在本书编写过程中坚持以“基于啤酒过滤工作过程”为导向，以“理论实际一体化”为原则，注重实践与应用。

本书内容简明实用，通俗易懂，图文并茂，可作为酿酒技术专业教学用书，也可作为高职高专发酵专业及其他相关专业的教学参考用书。

<<啤酒过滤技术>>

书籍目录

第一章 啤酒过滤系统

- 第一节 啤酒过滤的基本知识
- 第二节 啤酒过滤的方法和设备
- 第三节 啤酒过滤系统的组建
- 第四节 啤酒过滤车间的安全和卫生规范

第二章 啤酒过滤介质

- 第一节 硅藻土
- 第二节 纸板
- 第三节 膜
- 第四节 其他的过滤介质

第三章 硅藻土过滤机的预涂

- 第一节 硅藻土过滤机预涂的方法和步骤
- 第二节 硅藻土过滤机的操作过程
- 第三节 硅藻土过滤机预涂的控制要点及注意事项
- 第四节 硅藻土过滤机预涂效果的评价

第四章 啤酒的粗过滤

- 第一节 啤酒粗过滤的操作过程
- 第二节 啤酒粗过滤的控制要点及注意事项
- 第三节 啤酒粗过滤效果的监测

第五章 啤酒的精过滤

- 第一节 啤酒精过滤的方法及设备
- 第二节 纸板过滤机
- 第三节 膜过滤机
- 第四节 错流过滤器

第六章 啤酒的稳定性处理及高浓稀释工艺

- 第一节 啤酒生物稳定性的处理
- 第二节 啤酒非生物稳定性的处理
- 第三节 啤酒口味稳定性的处理
- 第四节 高浓稀释工艺

参考文献

<<啤酒过滤技术>>

章节摘录

版权页：插图：三、提高啤酒口味稳定性的方法或措施 啤酒的口味稳定性是得到老顾客认可和赢得新顾客的重要条件。

杜绝所有不利的因素以及改善所有有利的因素是提高啤酒口味稳定性的必要措施。

提高啤酒口味稳定性的方法或措施主要有：对生产过程进行优化或改进，使用抗氧化剂。

(一) 生产过程的优化或改进 1. 制麦过程 (1) 控制较低的浸麦度。

(2) 发芽3天后开始减少通氧，采用回风。

(3) 蛋白溶解度控制在41%以下。

(4) 降低干燥时的热负荷。

2. 麦汁制备过程 (1) 采用增湿粉碎。

(2) 采用无氧投料、底部进醪的无氧工作方式。

(3) 管道中无紧缩弯头，无氧气进入。

(4) 麦汁过滤时间尽可能短。

(5) 降低麦汁煮沸前和煮沸后的热负荷。

(6) 热麦汁在回旋沉淀槽中的停留时间应低于30min。

3. 啤酒发酵过程 (1) 理想的麦汁通风。

(2) 理想的酵母管理对口味稳定性有积极影响。

(3) 及时和彻底分离沉淀在锥形发酵罐底部的酵母。

(4) 低的储酒温度以及适宜的储酒时间。

4. 啤酒过滤和灌装过程 (1) 从啤酒过滤开始直到灌装过程严格控制吸氧。

(2) 到灌酒机进口时的酒液最高吸氧量控制在0.01 ~ 0.02mg / L。

(3) 灌装后啤酒瓶的总氧含量应低于0.15mg / L。

最近出于广告效应，有些啤酒厂采用透明的白色瓶灌装啤酒，为了避免白色瓶透光率过高而引起的质量问题，这类啤酒在生产时应添加四氢异构化酒花浸膏来提高“白瓶啤酒”的口味稳定性。

(二) 使用抗氧化剂 1. 维生素C及异抗坏血酸钠 维生素C又称抗坏血酸，它具有较强的还原能力，可以避免氧化。

一般在硅藻土过滤时添加维生素C，其使用量为20 ~ 30mg / L。

异抗坏血酸钠是维生素C的钠盐，其抗氧化作用时间较短，使用量为30 ~ 40mg / L。

2. 亚硫酸氢钠 亚硫酸氢钠中的有效成分是SO₂，它具有抗氧化、掩盖老化味和抑菌的作用。

亚硫酸氢钠一般在啤酒过滤后添加，即在灌装前加入清酒罐中，使用量为10 ~ 15mg / L，使用量过高容易导致啤酒中SO₂含量过高，对啤酒的口感不利。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>