

## 干法粉碎和湿法粉碎优缺点

免责声明：上海矿山破碎机网：<http://www.jawcrusher.biz>本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网，若有侵权请联系我们删除！

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得联系！周一至周日全天竭诚为您服务。



更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题

可以**免费咨询**在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线

一分钟解决您的疑惑

**点击咨询**



### 干法粉碎和湿法粉碎优缺点

干法粉碎与湿法粉碎制砂生产线都各自有哪些优缺点悬赏分：--阅读次数干法粉碎与湿法粉碎制砂生产线都各自有哪些优缺点楼层粉碎制砂生产线方式分为干式和湿式两种，顾名思义，其不同点是物料含水量多少。(一)干式粉碎制砂生产线粉碎制砂生产线物料的含水量在%以下者的粉碎制砂生产线称为干式粉碎制砂生产线o处理的物料及其产品是干燥的。较细颗粒自粉碎制砂生产线机中排除出来较为困难(一般常用空气吹吸排除)(二)湿式粉碎制砂生产线被粉碎制砂生产线物料的含水量在0%以上，而且有流动性的粉碎制砂生产线称为湿式粉碎制砂生产线。

<http://zpps.com/>回答者：zpjxmz-高中生三级-提交时间--952心情图片：回答可得分，回答被采纳则获得悬赏分以及奖励0分。麦芽的制备大麦为啤酒酿造提供必需的淀粉，这些淀粉在啤酒厂的糖化车间被转变成可发酵性浸出物。

麦芽的制造包括如下几个步骤：大麦进厂接受，清选，分级和输送；大麦的干燥与储存；大麦浸泡；发芽；麦芽干燥；干燥后的麦芽处理；原料的称量本设计的投料量比较大，所以用传统的倾翻计量称就不再干法粉碎和湿法粉碎优缺点适用，本设计里面使用的是电子计量称，该称为了能够准确的称量，投料过程不能太快，干法

## 干法粉碎和湿法粉碎优缺点

粉碎和湿法粉碎优缺点分为：前容器，称重容器和后容器。粉碎大体上可分为干法粉碎和湿法粉碎,本设计采用的是湿法粉碎，麦芽粉碎前，若对麦芽进行浸泡处理，那么麦皮以及麦芽内容物就会吸水分，变得有弹性，麦芽内容物也能从麦皮中被分离出来并被粉碎，而麦皮几乎没有损伤，使过滤能力得以改善，粉碎得很细的麦芽内容物能更好地被分解。粉碎质量的好坏会影响：糖化工艺，碘检时间，麦汁过滤，糖化车间收得率，发酵，啤酒的可滤性，啤酒的色泽口味和总体风味。

糖化过程中的物质变化.1糖化的目的`麦芽粉碎物中的内容物大多是非水溶性的，而进入啤酒中的物质，只能是水溶性的物质，因此我们必须通过糖化，使粉碎物的不溶物转变为水溶性物质。碘检原理：在室温下，碘液遇到淀粉分子和较大的糊精时，呈蓝色至红色，而所有大分子和较小分子的糊精则不能使碘液变色。

在糖化过程中，重要产生以下可被啤酒酵母发酵和不可被啤酒酵母发酵的淀粉分解物：糊精：不可发酵；麦芽三糖：能被所有高发酵度酵母发酵。

只有当麦芽糖发酵完后，酵母才能分解干法粉碎和湿法粉碎优缺点，只有在后酵储存时分解（后发酵性糖）；麦芽糖及其他双糖：能被酵母又好又快地发酵（主发酵性糖）；葡萄糖：最先被酵母分解（起发酵性糖）；2.2.2各种因素对淀粉分解的影响。温度：在~ 长时间的糖化，可以得到最终发酵度较高的啤酒；若超过此温度，在~ 长时间糖化，则得到最终发酵度低含糊精丰富的啤酒。糖化温度的影响是非常大的，所以糖化时在各种淀粉酶的最佳作用温度下进行休止，：形成麦芽糖的休止温度在~ 一淀粉酶的最佳作用温度；糖化休止温度在~ 一淀粉酶的最佳作用温度；糖化终止并醪温度在~ 。淀粉分解的检查糖化时，必须将淀粉彻底分解致碘检正常状态；糖化终了时，借助碘检检查淀粉分解情况。

而高分子的 一葡聚糖凝胶具有举足轻重的意义，糖化过程中出现的各种剪切力会将 一葡聚糖分子扩展开来彼此联结在一起，通过氢键形成 一葡聚糖螺旋体，此螺旋体具有形成凝胶的趋势，导致过滤困难。

一葡聚糖溶解酶十分耐热，在麦芽干燥时受损不大，在~ 时， 一葡聚糖不能再分解，此时 一葡聚糖酶已经失活，未分解的 一葡聚糖会给糖化过程带来问题。将醪的PH降至~会有以下好处：较高的最终发酵度；蛋白溶解完全，由此形成更多的高分子蛋白分解物和低分子蛋白分解物；黏度降低；加速麦汁的过滤；减轻麦汁煮沸时的升色。

醪液和麦汁酸化的优点：缩短或优化糖化时间；麦汁过滤快迅速；麦汁制备过程中色度上升较少；糖化收得率较高，不过苦味物质收得率会降低；醪液中的锌离子稳定性有所提高；主酵和后酵迅速；起泡性和泡持性好；

啤酒口味柔和；口味稳定性好。

糖化容器本设计的糖化车间所需要的容器是，糖化锅两个，糊化锅两个，压率机一个，煮沸锅两个，回旋沉淀槽两个，待槽一个。各个容器的计算如下：糖化下料糖化下料是指尽最大可能使麦芽粉碎物，在预定温度下与糖化用水强烈混合。在麦水混合器中，投料温度下的糖化用水以水雾形式喷出，而麦芽粉从上向下穿过此水雾区，两者得到均匀混合，没有结块产生。休止温度阶段如下：蛋白休止；~ 麦芽糖形成休止；~ 糖化休止；并醪糖化终止。在煮出法工艺中，通过分出一部分醪液，并煮沸，然后把煮沸的醪液重新泵入到余下的未煮沸醪液中，这样使混合醪液的温度达到下一步较高的休止温度。糖化工作的几个要点选择糖化工艺时，为使生产出的醪液，麦汁在组成上要达到所期望的啤酒类型要求，这样就要注意以下几点：麦芽质量特别是用新大麦品种制成的麦芽，起蛋白溶解度常常很高。如果将这样的麦芽在 进行长时间的休止，就会导致过多的高分子蛋白质分解，啤酒口味将过于淡薄，且泡持性能差。

原文地址：<http://jawcrusher.biz/zfj/c8ulGanFaacsBi.html>