

现场制氮机是酿酒行业氮气应用最好的解决方案



今天，在酿酒过程中使用惰性气体是一种常见的做法，但在此过程中正确使用氮气仍然存在问题。当葡萄酒暴露在氧气中时，其质量、稳定性和寿命都会受到负面影响。出于这个原因，酿酒师在葡萄酒容器的空隙中使用氮气来避免氧化，从而导致变质。由于葡萄酒的低溶解度，氮气是酿酒过程中首选的惰性气体。

氮气消除氧气的能力可以防止它影响葡萄酒的质量。并且使用来自现场气体系统的氮气发生器的氮气可以消除与整个酿酒过程中氧气暴露相关的问题。

酿酒中的氮气应用

长时间暴露在氧气中会导致葡萄酒变成醋质物质，这是由于氧气将葡萄酒中的乙醇转化为乙酸而产生的。酿酒师在酿酒过程中的多个点使用氮气来防止这种退化的发生。

使用氮气发生器防止在整个酿酒过程中被氧化：

冲洗：发生器收集的氮气用于冲洗过滤器外壳泵、软管，并在装瓶开始前直接填充碗。

覆盖：将来自发生器的氮气施加到容器中，作为置换部分填充的桶、罐或瓶子顶部空间中的氧气的一种手段。

喷射：这个过程是指从发生器中以极小的气泡形式施加氮气的做法。这个过程去除了葡萄酒溶解的任何氧气。

酿酒过程中氮使用的具体用途

在装瓶、转移和储存过程中使用氮气。通过在装瓶过程中形成氮气层，减少了氧气与葡萄酒表面的接触，从而防止了细菌和其他微生物的滋生。

酒的运输

当准备在容器之间移动葡萄酒时，防止暴露在氧气中需要冲洗软管并通过泵送氮气来覆盖容器。葡萄酒可能还需要喷射以去除任何现存的氧气。

配料

这个过程通过将氮气冲入桶的空隙来代替蒸发的葡萄酒。在这个加工阶段，氮气将覆盖葡萄酒以消除氧气。

装瓶

在装瓶葡萄酒时，由于在灌装过程中混合葡萄酒和空气时产生的湍流，氧化是一

个问题。为了确保葡萄酒的完整性，在灌装前后用氮气冲洗瓶子是必不可少的。

Spire Doc.

Free version converting word documents to PDF files, you can only get the first 3 page of PDF file.

Upgrade to Commercial Edition of Spire.Doc <<http://www.e-iceblue.com/Introduce/word-for-net-introduce.html>>.