

RIB

**VIỆN NGHIÊN CỨU
RƯỢU-BIA-NƯỚC GIẢI KHÁT**

Địa chỉ : 389 Trương Định - Hai Bà Trưng - Hà Nội
Điện thoại: (84-4) 6 620 911
Fax : (84-4) 6 621 727
Email : rib@netnam.vn

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA SỬ DỤNG CÁC CHẾ PHẨM ENZIM ĐẶC HIỆU

Dịch vụ cung cấp:

- Quy trình nấu sử dụng enzym
- Quy trình lên men sử dụng enzym

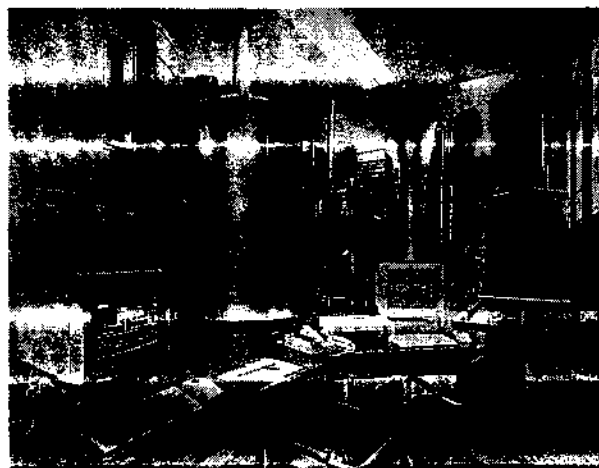
Các chỉ tiêu chất lượng đối với sản phẩm:

Chất tan ban đầu : 9,5 - 11⁰Bx

Hàm lượng cồn: 3,8 - 5,0 %V

Diacetyl: < 0,1 mg/l

Axit: 1,2 - 1,5 ml NaOH 1N/100ml



Tính hiệu quả kinh tế:

- Nâng cao tỷ lệ nguyên liệu thay thế lên trên 40%.
- Hiệu suất thu hồi sản phẩm tăng lên 1 - 2%.
- Thời gian lọc dịch đường rút ngắn 30 - 60 phút.
- Rút ngắn được thời gian lên men phụ từ 5 - 10 ngày.
- Bia có chất lượng tốt và nấm men giữ được hoạt lực lên men cao qua nhiều thế hệ.
- Nâng cao hiệu quả sản xuất của các cơ sở sản xuất bia
- Giá thành thấp hơn 30% so với công nghệ nhập ngoại.
- Dễ dàng thực hiện và không ảnh hưởng đến môi trường.

