

青岛扎啤代理 青岛扎啤 宏红食品贸易有限公司

产品名称	青岛扎啤代理 青岛扎啤 宏红食品贸易有限公司
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

扎啤多彩的原理

科技重在创新和发展。多彩扎啤利用高科技鲜啤过滤技术，不但保留了鲜啤的鲜美口感，而且也保留了原有营养成分。同时，青岛扎啤代理，为了符合现代人对多元化营养、多元化文化、多元化口味扎啤的需求，多彩扎啤的生产中往往被加入不同的绿色水果元素或者谷物元素，从而呈红、黄、黑、绿等多种口味，色彩缤纷，赏心悦目。

?

上面发酵啤酒

采用上面酵母。

发酵过程中，青岛扎啤厂，

酵母随

CO

2

浮到发酵面上，

发酵温度

15-20

o

C

。啤酒的香味突出。

?

下面发酵啤酒

采用下面酵母。发酵完毕，酵母凝聚沉淀到发酵容器底

部，发酵温度

5-10

o

C

。啤酒的香味柔和。绝大部分啤酒均采用下面发酵。

添加酒花的目的

添加酒花的目的：赋予啤酒爽口的苦味和愉快的香味；增加啤酒的泡持性；增加麦汁和啤酒的防腐能力；酒花与麦汁共同煮沸，青岛扎啤，能促进蛋白质凝固，有利于麦汁的澄清，有利于啤酒的非生物稳定性

（1）促进蛋白质凝固 麦汁中蛋白质与酒花多酚结合成多酚蛋白质的复合物，一部分以凝固物的形式析出，一部分溶解在麦汁中冷却时凝固析出，有利于麦汁的澄清，提高成品啤酒的稳定性。

（2）有防腐杀菌、增加泡持性的作用

酒花中主要成分软树脂除赋予啤酒比较苦的味道外，尚有防腐杀菌、增加泡持性的作用。

（3）赋予啤酒愉快的香味 酒花含有少量的酒花油，是啤酒的芳香剂。在麦汁强烈煮沸时，大部分被挥发了，一般来说蒸发30min约挥发50%~80%，煮沸3h挥发掉90%~95%，尽管在煮沸后的麦汁中含量较少，青岛扎啤加盟，但仍能闻到酒花香味。

（4）赋予啤酒爽口的香味 酒花中含有的苦味质主要存在于软树脂中，当麦汁煮沸时，大部分以胶体状态分散于麦汁中，溶解于麦汁中的苦味质占总量的30%左右。酒花苦味给人以适口清爽的感觉。

青岛扎啤代理-青岛扎啤-宏红食品贸易有限公司(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司有实力，信誉好，在广东 东莞 的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进宏红食品贸易和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。