

# 德国生啤批发 宏红食品贸易 德国生啤

产品名称	德国生啤批发 宏红食品贸易 德国生啤
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

酿造工艺上也有不同。精酿啤酒大多采用“艾尔工艺”来酿酒，温度控制在10-20度之间，发酵完成后无需杀菌和过滤。工业啤酒采用“拉格工艺”来酿酒，所以也称为拉格啤酒，发酵温度控制在10度以下，完成后要过滤和杀菌来提高保鲜时间。

另外在发酵时间上也不同，精酿啤酒的发酵时间是不考虑成本的，时长会长达一两个月，这样发酵出的啤酒麦芽汁浓度高，风味浓郁。而工业啤酒通常只会发酵7天左右，风味清淡。德国生啤

目前，中国啤酒行业处于结构性增长调整和产业结构升级中，一众啤酒企业在新形势下，纷纷做出了各自的营销战略调整，多元化、双品牌竞争、布局质优酒……，在大众啤酒日趋饱和的大背景下，德国生啤批发，中国啤酒市场呈现质优产品快速发展的趋势，随之精酿啤酒市场被越来越多的人看好，精酿啤酒增长显著。德国生啤

纵观我国的啤酒行业发展历程，发展势头由高爆发转为稳健，行业结构调整发展明显。啤酒行业目前进入“量稳、价升、利增”为特征的发展阶段。从2014年开始我国啤酒行业的产量持续连年下滑，截止到2020年，产量相较于2013年的峰值下降超30%，目前总产量不足4000万千升，中国酒业“十四五”发展指导意见(征求意见稿)规划提到，德国生啤哪家好，到2025年我国啤酒产量将稳定为3900万千升。

啤酒虽然直到二十世纪才传入中国，不过却已经有了几千年的历史，普通啤酒是以大麦芽、酒花、水作为主要原料，德国生啤经销商，经酵母发酵作用酿造而成的、富含二氧化碳的低酒精度酒。

随着人们生活品质的提高，对啤酒品质的要求也越来越高，德国生啤，越来越多的人喜欢“精酿啤酒”。如果是工业啤酒大多为了满足消费需求，那么，“精酿”才是啤酒的真谛，丰富的原料，特别的风味，每一口都回味无穷。简单来说，精酿啤酒的关键词就是“与众不同”。德国生啤

德国生啤批发-宏红食品贸易(在线咨询)-德国生啤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实力不俗，信誉可靠，在广东东莞的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。宏红食品贸易带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，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。