

德国啤酒 东莞宏红食品贸易 德国啤酒价格

产品名称	德国啤酒 东莞宏红食品贸易 德国啤酒价格
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

精酿区别于工业水啤很大的一点就在于，在酿造的原料中，麦类是一个的粮食之选。

我们平日里接触的水啤“喝着像水，特别解渴”，原因在于酿造过程中用玉米、大米代替了麦芽，所以酒精度偏低，没有复杂的风味，只有适合吨吨吨吨的清爽。

酿酒，无非是一门对原料、酵母、温度与时间进行排兵布阵的学问。

顶部发酵工艺（Top Fermenting）是精酿啤酒常用的酿造工艺：即高温（10-20）、短时、酵母浮于麦芽汁顶部发酵酿造，让啤酒的风味更为复杂、酒体更加饱满、啤酒花的香气也更为突出。德国啤酒

根本不像普通的工业啤酒，一转瞬间，泡沫就消失不见了。精酿啤酒的泡沫，基本上会持久在一分钟以上！有时候，我跟朋友们会玩这样的游戏，猜泡沫持续不塌陷的时间，几个人趴在桌上，数时间，猜错了，就自罚一杯。精酿啤酒的颜色，很少有工业啤酒般的淡黄色，大多数是深黄色、棕色，甚至还有黑色。

精酿圈内有句戏语，“一入精酿深似海，从此工啤是路人”。喝惯了风情十足的精酿啤酒，再去喝寡淡乏味的工业啤酒，肯定让人意兴阑珊。谁说不是呢！精酿啤酒的味道，像是游玩在迪士尼游乐场，你永远不知道下一个节目，会给你什么样的惊喜。而工业啤酒的滋味，跟幼儿园的那几个滑滑梯似的，翻来覆去，德国啤酒，就这几种。德国啤酒

精酿啤酒本身具有的特性以及新颖的商标设计、酒吧风格设计，瓶装德国啤酒，多种形式自由、表达多元的产品风格贴合了中产青年群体求新、求异的消费体验。在视觉上，精酿啤酒泡沫比普通啤酒细腻、持久，色泽更加光鲜亮丽，德国啤酒桶装，喜欢精酿啤酒的人会沉迷于它犹如奶油一般丰富细腻的泡沫。

在气味上，精酿啤酒通常添加的麦芽、酵母和啤酒花的种类和数量较多，因而可酿造出种类各异的上百种口味。在口感上，精酿啤酒的口感特别醇厚，德国啤酒价格，层次感较强。在酿造工艺方面，较之工业化普通啤酒更精细、完备，从而保证了精酿啤酒的质量，使得精酿啤酒成为品质高的啤酒的代名词。德国啤酒

德国啤酒-东莞宏红食品贸易-德国啤酒价格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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宏红食品贸易——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，联系人：林生。同时本公司还是从事麒麟啤酒，金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。