

比利时小麦精酿啤酒怎么卖 漳州精酿啤酒 杜柏精酿

产品名称	比利时小麦精酿啤酒怎么卖 漳州精酿啤酒 杜柏精酿
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：福建杜柏精酿啤酒有限责任公司

杜柏精酿入驻欢乐迪连锁KTV，让欢乐不停！

2020年盛夏

杜柏精酿啤酒入驻欢乐迪量贩式连锁KTV

欢乐迪量贩式KTV

有完善的管理体系

细心周到的服务

给我们营造了一种

优雅、舒适、健康的游乐环境

K歌、拍照、美食、美酒全不误

略显复古风格的装饰风格

尽显大气和优雅

是朋友间聚会、亲人间增进感情、工作应酬的好去处！

在欢乐迪

享受它带给我们的欢乐

暂时忘记外面世界的叨扰

只在这欢乐的海洋中

带着杜柏精酿

和朋友干一杯

给亲人敬一杯

与工作伙伴来一杯

做真正的自己！

艾尔和拉格啤酒有什么不同

这大热天的，漳州精酿啤酒，想来大家喝的啤酒不会少。啤酒是人类zui古老的酒精饮料，是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮品。一般将啤酒分为艾尔啤酒（Ale）和拉格啤酒（Lager）。但一直以来，多数人不能将这两大类啤酒区分开来，并且多多少少对艾尔啤酒和拉格啤酒的区分有些误解。

一般认为，艾尔啤酒发酵温度更高，大致在 16-24

°C，酵母大都在酒液的上层，且发酵时产生的泡沫较多；而拉格啤酒发酵温度更低，温度大多在 7-13

°C，酵母大都在酒液的底部，发酵时产生的泡沫较少。

拉格啤酒

拉格啤酒（英文：Lager），比利时小麦精酿啤酒招商，源自德文“储存”，比利时小麦精酿啤酒价格，是一种桶底酵母发酵，再经过低温储存的啤酒。桶底发酵，顾名思义就是酵母在发酵时沉在麦汁的下方。发酵温度一般在10-12摄氏度。发酵时间较艾尔长。常见的有：Pilsner、American Lager、Bock等，比利时小麦精酿啤酒怎么卖，多数注重清爽和麦芽的香味，一些特别的拉格啤酒也会有水果或坚果的香味。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒目前公司拥有产品白啤、黄啤、皮尔森、IPA和帝国世涛五款精酿鲜啤。产品原料臻选澳大利亚进口麦芽、捷克啤酒花和比利时酵母，做到真材实料，从源头保证产品品质。

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

比利时小麦精酿啤酒怎么卖-漳州精酿啤酒-杜柏精酿由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”选择福建杜柏精酿啤酒有限责任公司，公司位于：福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心），多年来，杜柏精酿坚持为客户提供好的服务，联系人：郑先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。杜柏精酿期待成为您的长期合作伙伴！