

头道小麦精酿啤酒怎么卖 杜柏精酿 福建精酿啤酒

产品名称	头道小麦精酿啤酒怎么卖 杜柏精酿 福建精酿啤酒
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

拉格啤酒

拉格啤酒（英文：Lager），福建精酿啤酒，源自德文“储存”，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，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！

为什么精酿啤酒艾尔较多，而基本上全部的工业啤酒都是拉格？

1. 口味清淡，头道小麦精酿啤酒怎么卖，喝起来清爽。拉格的发酵特点和它的酵母，决定了这是一种相较艾尔而言普遍比较清淡的酒。道理很简单：这个世界上越接近于水的东西喜欢喝的人越多。比如在超市里，各种各样的饮料：绿茶、可乐、芬达加在一起都不见得纯净水卖的好，这是因为所有人都喜欢水，这是所有动物的本能。所以在啤酒界也是同样的道理，在中国，各种清爽、单爽，我这里就不黑了。

2. 价格便宜，无添加精酿啤酒怎么卖，度数较低，适合社交。酒在人类社交的重要性不言而喻，而啤酒作为一种相对廉价的饮料则更适合社交。显然，拉格的度数普遍在5度以内，在同样的社交环境下，给人更多可以社交的时间，让人不断的走动（在欧洲这种party社交圈就很有意义），再加上更加便宜，也导致了拉格的流行。

3. 发酵形式决定大批量生产难度低于艾尔。一般艾尔发酵的罐子能到10吨一个就已经非常大了，而且很难控制，因为艾尔普遍发酵剧烈很多且在罐子上部，头道精酿啤酒好喝吗，热量和压力产生非常剧烈，很容易导致酒品质量控制甚至罐子安全难以保证。而拉格则没有这种问题，它的酵母是从上而下慢慢发酵，主发酵过程都在罐子底部，速度缓慢。所以拉格的发酵可以更大规模进行，百吨级别的罐子摆上一个厂房，这是大酒厂很常见的现象。

这款中国精酿展新晋获奖品牌的酒，你喝过没有？

今年7月份在上海举办的CBCE中国国际精酿展

你知道吗？

其中评选出的几款网红精酿

你了解吗？

还有一款令人好奇的新晋品牌奖花落谁家

你喝过吗？

作为精酿界新人

此次杜柏精酿在几十家类品牌中脱颖而出

荣获“CBCE精酿啤酒展新晋品牌”称号

那我们现在就来揭秘隐藏在

杜柏精酿背后的魅力吧！

精酿白啤

这款马口铁包装的精酿白啤

酒液的颜色呈淡金色泡沫量充足、洁白细腻，泡持度
拥有清新丰富的香气融合了麦香与果皮香入口清新柔和

有奶油般的绵柔感

味道清甜微酸、平衡可口

2酿黄啤

它散发着淡淡的麦芽香气带有轻微谷物的甜香

酒液颜色呈蜜黄色、比较清亮；

泡沫洁白、细腻丰富入口顺滑，不刺喉，沙口感刚好

有麦芽谷物及酒花味道，口味干爽

3爱之湖白啤

它是精酿鲜啤白啤的新鲜持久plus版

新鲜持久可长达270天！方便轻巧的包装

顺手一瓶刚刚好！

4黄金大麦啤酒

它是精酿鲜啤黄啤的新鲜持久plus版

同样的持久保鲜270天无需时刻保鲜冷藏即开即喝更加便捷！

所以，如此的精酿啤酒

你还没喝过吗？

没喝过还不赶紧尝尝吗？

建杜柏精酿啤酒有限责任公司位于福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前杜柏精酿在啤酒中享有良好的声誉。杜柏精酿取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。杜柏精酿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。