

晋江精酿啤酒 杜柏精酿值得信赖 黄啤精酿啤酒生产厂家

产品名称	晋江精酿啤酒 杜柏精酿值得信赖 黄啤精酿啤酒生产厂家
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

啤酒色泽是由那些原因组成的——原料因素

原料因素制造麦芽用的大麦因品种不同会产生不同的色度，同时受到制麦工艺的直接影响。如浸麦度过高，叶芽生长过长，焙焦期空气湿度过高，温度高而烤糊，形成大量黑色素。大麦含有多酚物质较多，制得的麦芽色度较深。麦芽溶解度过高，低分子糖和氨基酸含量高，同时，在大麦发芽时，为蛋白质和淀粉分解为可溶性氨基酸和糖，提供了较多的美拉德反应的组分，皮尔森精酿啤酒厂家，加速了色素物质的浸出。麦芽色度是决定啤酒色度的首要条件，一般在生产工艺相对固定的条件下，通过调整麦芽的色度和采用不同原料配比方案来调整麦汁和啤酒的色度。

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，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有纯净水卖的好，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，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，热量和压力产生非常剧烈，黄啤精酿啤酒生产厂家，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。

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. 工业生产更加容易。刚才提到了，家酿拉格难度很大，因为温度控制。而现在的工业生产则完全克服了这个问题。批量拉格生产可以很大，工业投资就更有意义。举个例子，比如一个灌装生产线已经建立起来（生产线越大单瓶的成本越低），如果它一直被用来每天灌装万吨级别，晋江精酿啤酒，可能一瓶成本只有1毛钱。但如果每天灌装百吨级别，可能成本就要到5毛钱了。所以批量生产，导致所有的配套装备的单个成本降低。

2. 拉格对创新要求低，白啤精酿啤酒招商，可以作为技术作为深度开发。拉格毕竟只是一大类啤酒，而按照美国啤酒鉴定师认证协会（BJCP）的分类，啤酒的风格多了去了。且绝大部分拉格都是固定的特点，这也是为什么喜力、嘉士伯甚至青岛，你不能感受到他们的本质区别。那么作为一个固定的技术，就可以开很多课程研究怎么把它做得更有效率，基本上就是降低成本，开发酵母等等。所以这些学成的人，又会投入到拉格行业里，导致拉格做得越来越便宜，还能保证足够的质量。

3. 拉格的流行区域是啤酒文化的主流区域，导致了它的流行。拉格流行于德国后，捷克的pilsner则是把拉格推向了高潮，他们这种新款拉格更加流行，酒花香味更突出，味道更鲜。然后传遍欧洲，欧洲一直以来作为啤酒文化的中心。后来美国强大的工业文明和啤酒生产，自然把这种文化又传向了世界，那么中国也自然首先受到拉格的影响了。加上咱们的啤酒文化不发达，拉格就先入为主，一直处于垄断地位。

晋江精酿啤酒-杜柏精酿值得信赖-

黄啤精酿啤酒生产厂家由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司是福建泉州，啤酒的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在杜柏精酿领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创杜柏精酿更加美好的未来。