

原浆啤酒代加工多少钱 泉州啤酒代加工 杜柏精酿招商加盟

产品名称	原浆啤酒代加工多少钱 泉州啤酒代加工 杜柏精酿招商加盟
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

杜柏干货|精酿与美食该如何搭配——白啤

好的餐加酒，

可不是一加一那么简单，泉州啤酒代加工，

而是二者的相互融合，

造就出美妙又有趣的用餐体验。

如何才能挑选出彼此适合，能让菜品的味道与酒的口感交相辉映的一款酒就显得尤为重要了。

白啤

杜柏白啤（比利时小麦啤），是一种鲜活的、雅致的、平衡的、可口的、烈性适中的小麦艾尔。带有小麦的香味和酵母发酵所生成的香气，气泡饱满，有甜麦芽谷物的口味和橙皮、橙子柑橘水果味。入口时甜，微酸。下口后唇齿留香，既适合温暖的季节，也适合寒冷的季节，可以与带有甜味的食物搭配，提升食物的浓郁度和顺滑感。

配餐建议：荷兰产高德干酪、果味浓郁的食物、海鲜和甜点

拉格工艺和艾尔工艺是什么意思？

艾尔（Ale），原浆啤酒代加工多少钱，又称为顶部发酵（TopFermentating）。使用该种方式发酵的啤酒，酵母位于啤酒液体顶部，通过表面大量聚集泡沫发酵。这种发酵方式适合温度高的环境，约16 ~24 较好，这样发酵的代谢产物能更多样。比如会产生酰类和酯类，这些物质极大地影响了啤酒风味，也是艾尔啤酒当中复杂香气的重要来源。拉格（Lager），又称为底部发酵（Bottomfermenting）。拉格啤酒发酵时，酵母在液体底部，发酵温度要求较低，酒精含量较低。由于酵母沉在发酵醪底部，酵母主要以单一的酒精代谢为主，所以拉格啤酒的口感更加简单，主要是大麦和小麦的原味。

冬天适合喝什么啤酒？

很多人会有疑问，冬天喝啤酒合适吗？该喝什么啤酒更好？

是当然有的，不过普通的燕京青岛百威这种，你冰镇了喝觉得冷，常温喝又没什么味。不过在这里，我可以给大家推荐一款适合冬天喝的啤酒---帝国世涛！

这款酒酒体比较厚重，香气复杂且内敛，气小，沙口感低。如果喝这款酒的温度偏低，它的各种风味就无法很好的释放出来。所以它更适合在12度左右，等温度逐渐升高，它的更深层次香气就可以慢慢释放出来。但加上帝国世涛的酒精度数是有点高的，更适合冬季在温暖的室内慢慢品尝它。

杜柏精酿的帝国世涛，精酿啤酒代加工哪家好，深黑不透明，深褐色泡沫；它的香气浓郁多样，有烘焙谷物香、麦芽香、水果酯香、酒花香和酒精香味！味道也是比较浓郁，口感香醇顺滑，值得细细品尝！

帝国世涛搭配什么餐点更好呢？由于帝国世涛有相对浓郁的味道，而且酒精度较高，所以可以配搭一些浓郁的巧克力，原浆啤酒代加工费用，或者川菜等重口味菜肴，也可以配上坚果或者一些莓果类蛋糕，但避免与精致口味的日料等搭配。

原浆啤酒代加工多少钱-泉州啤酒代加工-杜柏精酿招商加盟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在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，杜柏精酿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑先生。