

杜柏精酿招商加盟 拉格精酿啤酒价格 洛江区精酿啤酒

产品名称	杜柏精酿招商加盟 拉格精酿啤酒价格 洛江区精酿啤酒
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

如何区分拉格啤酒和艾尔啤酒

啤酒的世界分为两大阵营：艾尔（Ale）和拉格（Lager）。

艾尔（Ale）是指上发酵啤酒，发酵时酵母漂浮在酒液上层。发酵温度较高，达到20摄氏度左右，因此发酵时间短，具有丰富的香气和醇厚、变化的口感。艾尔是传统的发酵工艺，经过几千年的历史，各地发展出极具特点的不同类型。啤酒以艾尔类型为主，世界前列的啤酒中（top beers in the world 2015 from rate beer），大多数都是艾尔。另外，艾尔工艺相对简单，更加适合家庭自酿，因此成为近30年来精酿啤酒发展大潮中的先锋。

拉格（Lager）是指下发酵啤酒，拉格精酿啤酒价格，发酵时酵母沉降到酒液底部，温度低（10摄氏度以下），所以需要更长的发酵时间（拉格Lager，在德语中就是“低温窖藏”的意思）。拉格啤酒口味清爽，洛江区精酿啤酒，酒体清澈，种类较少，口感差别小。这种啤酒起源于巴伐利亚的僧侣们为了避免夏日高温对酿酒产生不良的影响，而把啤酒放入清凉的地窖或是岩洞之中的方法，却最终改变了世界啤酒的格局。因为低温下酵母的活动比较可控，啤酒的品质稳定，所以拉格更适合于大规模的工业化生产。随着制冷设备的出现，这种啤酒更是席卷了全球。今天，我们喝到的啤酒，90%都是拉格啤酒。

艾尔啤酒

艾尔啤酒（英文：Ale），白啤精酿啤酒，又译为麦酒、麦芽酒，为一种上层发酵啤酒（发酵过程酵母会移动至液面）。发酵温度较拉格啤酒高（20~25℃），发酵时间较拉格啤酒短，可于两到三天完成。艾尔啤酒常常带有更加浓烈的口感，酒体饱满，可以形成很好的果仁味道和水果味道。常见的有：Pale Ale、Brown Ale、Porter、STOUT、Hefeweizen等。

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！

拉格啤酒

拉格啤酒（英文：Lager），源自德文“储存”，是一种桶底酵母发酵，世涛精酿啤酒多少钱，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！

杜柏精酿招商加盟(图)-拉格精酿啤酒价格-洛江区精酿啤酒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从事“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:郑先生。