

# 锦屏500 国铂油脂工程 不锈钢500 2000L啤酒罐

产品名称	锦屏500 国铂油脂工程 不锈钢500 2000L啤酒罐
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

## 产品详情

野知识：生啤、熟啤、原浆、纯生、干啤、冰啤、扎啤到底是什么

啤酒的酿制，在大约15天的发酵过程中，酵母菌们把糖浆里的糖分大部分吃掉，产生出酒精和二氧化碳，在啤酒花的调配下造就了啤酒的味道。

因此，根据是否保留活的酵母菌和其他活性成分，啤酒到消费者口中时会有两种主要方式：熟啤和生啤。

生啤:经过简易过滤后一般散装的啤酒，这样尽可能的保留了风味，但也要面对一个巨大的缺点：保质期只有短短的3-7天。

熟啤:严格加工、灭菌后包装的啤酒，牺牲掉的是活的酵母菌和脆弱的酯类、蛋白、啤酒花等风味，换来的却是长达一年甚至更长的保质期，更适合批量生产和大规模销售。

生啤又可以进一步处理，采用极其严格的过滤，将啤酒里各种杂质、酵母移除，但小分子的蛋白质、酯类和风味还都在，这样的话啤酒依然可以保存几个月时间，这就是我们平时买到的价格较高、风味较好的纯生啤酒。完全没有经过处理的，就是金贵的原浆了。

而熟啤则是市场上的主流，在发酵程度较高的情况下，酵母尽可能的吃掉了啤酒中的糖分，喝起来就会偏干，因此被起名为干啤、甚至超干啤。

还有一种啤酒叫做冰啤，但它并没有经过冰冻，只是在出厂前将啤酒处于冰点温度，这样啤酒中的蛋白质就会和冰晶结合形成混浊悬浮，滤除后即可生产出非常清澈的啤酒。它的色泽特别清亮、口味更加醇厚柔和，但代价也是由于过滤了部分冰晶，导致余下啤酒的酒精含量升高。当然，还有一种是没有经过处理的，这就是普通版本了。然后配置1%~2%NaOH溶液，加热到80~85℃进行CIP循环30分钟。

扎啤:就是一种装在大罐子里的啤酒，但它的完整称呼是“重新加入二氧化碳的生啤”。它是在啤酒酿造完毕之后，直接送到生产线上进行精致过滤，除去大分子蛋白和酵母菌，然后直接导入罐中重新充入二氧化碳。整个过程温度保持在3-8摄氏度，由于从未跟空气接触，在从罐中打出时能保持新鲜醇厚的口感。

，回味无穷。还一种啤酒叫做冰啤，但它并没有经过冰冻，只是在出厂前将啤酒处于冰点温度，这样啤酒中的蛋白质就会和冰晶结合形成混浊悬浮，滤除后即可生产出非常清澈的啤酒。

## 2. 小型精酿啤酒手机网络拓展的简单方法

当前这个年代是网络的天下，精酿啤酒屋应该学会用网络的方法，辐射周边，例如，公众号，微信群、QQ群、微博等手段。

做公众号，主要介绍精酿啤酒，起源，类型，让顾客知道什么是精酿啤酒。以此为纽带拓宽自己的顾客群体。无论酿酒还是卖酒，你都需要一个平台，去推广交流，去把人群聚集在一起，说到底还是人与人打交道。在公众号上面，可以定时举办等，做一个属于当地的精酿啤酒媒体，让当地的人去关注，这样会有越来越来越多的人群汇集，人本身，就是一种很大的资源。每年五月到九月是夜市的捞钱季节，很多生意点都是围着夜市展开的，精酿啤酒作为后来的新兴产品也悄然攻占传统工业啤酒在夜市餐桌上的市场。

只有掌握好网络手段，才会让啤酒屋打出名气，使更多的人了解到你的精酿啤酒。

利用微信公众号、贴吧、当地QQ群来进行精酿啤酒水的宣传和销售，也可以利用户外广告作为宣传的渠道，扩大精酿啤酒屋在当地的影响力，定期举办精酿啤酒设备的参观和自酿啤酒的优惠性活动，免费品尝等。

精酿啤酒的销售也结合互联网，更要结合精酿啤酒的质量才可以长远发展！

精酿啤酒自然是产量很少的，否则也称不上“精酿”，它是在传统发酵酿造啤酒工艺的基础上，加上了现代化的设备而酿造的，由于精酿啤酒并不是按照严格的工业化程序进行的生产，整个过程从制作酒糟到酿造啤酒，基本上都属于纯手工完成，一个好的精酿师酿出来的啤酒，喝起来一定是非常醇厚的口味和口感，就算只是倒上一杯看着，你也能发现它极其细腻的质地。它的色泽特别清亮、口味更加醇厚柔和，但代价也是由于过滤了部分冰晶，导致余下啤酒的酒精含量升高。

昨晚喝的黄啤，头一次喝精酿确实味道不同而且度数偏高，比工业啤酒好的太多了，改天试试黑啤