

## 澳洲大麦、小麦 进口澳洲麦芽

产品名称	澳洲大麦、小麦 进口澳洲麦芽
公司名称	上海晟枫实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:进口澳麦 保质期:365 (天) 原料与配料:大麦
公司地址	上海市松江区佘山镇陶干路701号A幢234室
联系电话	021-63663308 13901736488

## 产品详情

品牌	进口澳麦	保质期	365 (天)
原料与配料	大麦	酒精含量	3.3-3.8 ( % )
麦汁浓度	84 ( % )	色泽	淡黄色
原产地	澳洲	特产	是
储藏方法	常温		

左边麦芽，右边小麦芽

啤酒企业为降低生产成本，在保证质量的前提下，调整原料结构是重要措施之一。小麦芽浸出率较高，约82%。84%；糖化酵素率高约400~500wk，可以适当增加辅料用量；可溶性氮高可以改善泡持性和口味。但因小麦为裸麦，无皮壳，且戊聚糖含量较高，若糖化过程分解不完全。

澳格啤酒以优质进口大芽、小麦芽、黑麦芽、焦香麦芽、进口酒花为原料，引进德国活性酵母菌种，不加任何添加剂，经发酵后产出新鲜卫生、营养丰富、口味独特的爱尔啤酒，是真正意义上的绿色食品。

大麦在人工控制的条件下，经浸麦、发芽、干燥、除根的操作过程，生产上称为制麦。制麦前的大麦须除杂与分级，以2.2、2.5、2.8毫米孔径的筛面将麦粒分成大、中、小三级分开投料，以便浸麦、发芽和麦芽的溶解度均匀一致。选麦 选麦要求精选后的净麦夹杂物不得超过0.15%；麦粒的整齐度，即腹径2.2毫米以上麦粒达93%以上；精选率一般为80%~90%。

啤酒生产的制麦、糖化以及发酵工程全部是酶的生物化学过程。传统的啤酒生产所用的酶主要来源由于大麦制成的麦芽。麦芽既是酶源又是酶作用的底物。啤酒生产最重要的是通过制麦、糖化添加酒花而获得理想的麦芽汁。用全麦芽制成的麦芽汁可以酿造出最好的啤酒。麦芽是一种价格昂贵的原料，制麦又是一个极费时间和消耗能源的过程。为此使用非发芽谷物以减少麦芽消耗、扩大原料范围、增加生产和降低成本，已成为发展啤酒生产的一个主要方向。国外近十几年来，酶制剂生产的品种和数量都有了较大的增加。目前采用新的外加酶技术和增加脯料的啤酒的研究与生产已成为原料结构变化的一个显著特点而引入注目。欧洲、日本的一些啤酒厂，都主要突出了新酶系统的利用，用大麦或其它谷物有少量麦

芽或没有麦芽的情况下制成了具有良好香味和质量麦汁和啤酒。看来制麦汁不一定非要找到一个新的大麦品种不可。可以用次麦甚至根本不用麦芽也可以生产啤酒。