

啤酒厂用原料，啤酒大麦芽，焦香麦芽，黑麦芽，济南双麦啤酒原料

产品名称	啤酒厂用原料，啤酒大麦芽，焦香麦芽，黑麦芽，济南双麦啤酒原料
公司名称	济南双麦啤酒物资有限公司
价格	100.00/编织袋
规格参数	
公司地址	济南济南市历城区华山北路西首
联系电话	86-053188664331 13805404603

产品详情

济南双麦啤酒物资有限公司为客户提供啤酒原料：酿啤酒用大麦芽,澳麦芽,国产麦芽,焦香麦芽,深焦香麦芽,浅焦麦芽,巧克力麦芽,咖啡色麦芽,黑麦芽,小麦芽等麦芽制品

澳麦芽：产品采用澳大利亚进口大麦和先进的现代麦芽工艺进行加工生产。大麦芽为禾本科一年生草本植物大麦的成熟果实经发芽干燥而成,表面黄色或淡黄棕色,胚乳很大,乳白色,粉质,味微甜。以色黄粒大,饱满,芽完整者为佳。是酿造啤酒的主要原料。小麦芽：可作为啤酒添加剂使用，啤酒原料中添加10%到20%的小麦芽，能显著提高啤酒的麦芽香气，使啤酒泡沫如牛奶般洁白细腻。黑麦芽；通过特制的麦芽焙炒转炉焙制而成，色度在500EBC单位左右。黑色，具有苦咖啡香味。用此黑麦芽酿制黑、褐色啤酒。

浅色焦香麦芽：具有浓郁焦香味，色度在30 - 100EBC单位之间。浅黄se，具有典型的令人愉快的焦香味。甜中微苦！

深色焦香麦芽；具有浓郁焦香味，色度在100-400EBC单位之间。深黄se，具有典型的令人愉快的焦香味。甜中微苦！

巧克力色焦香麦芽：具有浓郁巧克力味，色度在100EBC左右。淡黄se，具有典型的令人愉快的甜香味。

咖啡色焦香麦芽：具有浓郁咖啡味，色度在400EBC以上。黄褐色，具有典型的令人愉快的咖啡苦味。

焦香麦芽色度可以根据客户需求生产加工。规格:50公斤 包装:编织袋 保存:常温、干燥处

我司以信誉至上为宗旨，诚恳为用户提供优质服务、欢迎新老客户前来咨询！祝生意兴隆！