

食用级二氧化碳，扎啤用食品级二氧化碳，酒类添加剂二氧化碳，可乐用食品级二氧化碳

产品名称	食用级二氧化碳，扎啤用食品级二氧化碳，酒类添加剂二氧化碳，可乐用食品级二氧化碳
公司名称	湖南如锦化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省株洲市醴陵市经济开发区标准厂房4栋6楼633室（注册地址）
联系电话	13319532566

产品详情

一、食品级二氧化碳与普通二氧化碳区别扎啤系统中使用的二氧化碳，必须是食品级的，它和工业级的到底有什么区别呢？对人体食用有什么影响呢？作为消费者的你有必要弄清楚。因为，这两者的区别比我们想象的可能更严重，从明面上来分析：1. 两者纯度不同，工业级99%，食品级是99.9%2. 两者执行检测内容不同，工业级5项，食品级18项3. 两者检测周期不同，食品级一年检测一次，食品级一批次检测一次4. 食品级CO2生产来源尾气只能是：煤化工，环氧乙烷，酒精发酵，碳酸盐煅烧这四种来源。如果使用工业二氧化碳灌装扎啤，不仅可能会使扎啤的口感风味下降，其所含杂质也会残留在啤酒中，产生其他化合物，对人体健康造成危害，严重会导致饮者缺氧乃至生命危险！二、为什么有些啤酒使用氮气装瓶众所周知，啤酒中*重要的气体是二氧化碳，它本来自酵母发酵，也可以后期装瓶时机器加入食品级二氧化碳（尤其是工业量产啤酒），是二氧化碳造就了啤酒中泡沫升腾的效果。目前绝大多数啤酒都需要冰着喝，二氧化碳会溶解很多，在倒入杯中后，二氧化碳会迅速形成泡沫带出啤酒的啤酒花、麦芽、酵母香味，入口之后泡沫破裂带来的沙口感更是啤酒口感的主要来源。事实上，只有极少一部分啤酒可以没有二氧化碳 / 气泡，比如比利时原汁兰比克、英式木桶艾尔，绝大部分啤酒在没有气泡时简直没法喝。那么，为什么氮气会突然火起来呢？尤其是在一些重口味啤酒，比如世涛里。事实上，氮气并不罕见，比起空气中0.05%不到的二氧化碳，氮气要占到了78%还多，很多时候我们在用空气做气压时，都在使用大量的氮气。在很多时候酒吧打酒也需要高压气体，一个重要选择就是使用氮气和二氧化碳的混合物。无法直接使用空气是因为氧气能快速氧化啤酒，之所以使用氮气，主要因为它在啤酒中的作用有以下几点：1. 氮气的化学性质很稳定，有效帮助啤酒保质2. 氮气的溶解度极低，由于不溶解，氮气能有效帮助形成一个相对高压的环境（要比纯二氧化碳高上2-3倍），在打酒时能形成非常多细小的泡沫；3. 细小的泡沫能让口感更加细腻顺滑4. 还是氮气的化学性质，二氧化碳溶解形成碳酸会加重啤酒的苦味，换句话说在碳酸作用下舌头更容易感知到苦味，而氮气不会有这个现象。

#精酿#精酿啤酒#****#小酒馆

这是一片荒地 点击评论

去首页，发现更多笔记

660