

风味啤酒原料 浓缩枣汁 酸枣浓缩液 果汁

产品名称	风味啤酒原料 浓缩枣汁 酸枣浓缩液 果汁
公司名称	济南双麦啤酒物资有限公司
价格	.00/普通
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

供应风味啤酒原料 浓缩枣汁 酸枣浓缩液 果汁

济南双麦啤酒物资有限公司为客户提供啤酒原料，销售热线0531-88664330：螺旋藻脱腥提取液

、姜汁浓缩液、草莓提取液、菠萝提取液、苦瓜营养液、芦荟提取液、枣汁提取液 螺旋藻脱腥提取液
本产品是以新鲜螺旋藻为原料，采取高科技生物提取工艺制成的深绿色澄清透明液态产品，最大限度保留了螺旋藻本身的天然绿色成分，是一种理想的饮品营养配剂。目前正在啤酒饮料、冰制品、化妆品等领域得到广泛的推广和应用。本产品最大限度保留了螺旋藻本身的天然绿色成分。主要用于螺旋藻绿啤酒和其它风味清爽啤酒的生产。

堪称最佳天然绿色保健食品。因此世界各国已广泛的将其应用于食品中。苦瓜营养液；本产品是采用新鲜苦瓜为原料，经压榨、过滤、酶解、提取、浓缩和香气回收工艺制成的苦瓜浓缩汁，主要用于苦瓜啤酒的生产。本品具有浓郁的鲜苦瓜的清香味，回味独特而持久。

使用方法：吨酒中加入1---2公斤苦瓜浓缩汁，建议在啤酒过滤前加入。芦荟提取液：本产品是以新鲜芦荟为原料，经压榨，超滤、低温浓缩和香气回收工艺制成的浅黄色透明液态产品，在生产过程中，最大限度的保留了芦荟中的天然活性成分，使该品具有浓郁的新鲜芦荟清香味。生产芦荟啤酒时，如果芦荟提取液与螺旋藻脱腥提取液配合使用，则啤酒色、香、味俱佳。

使用方法：吨酒中加0.5---2公斤芦荟提取液，建议在啤酒过滤前加入。枣汁提取液：该产品以冬枣之乡沾化的优质金丝小枣为原料，经提取并适度浓缩而成，它含有枣的保健营养成份。产品枣香味浓、甜度适中。姜汁浓缩液：在啤酒酿造的后期加入天然的姜汁浓缩液，制成姜味啤酒，在冬天饮用，不仅可减少啤酒对胃的冷刺激，增加胃的热感，同时对胃起到一定的保健作用。还可作为食用香料配制成各种调味包，用于姜汤、面食各类菜肴、快餐食品；直接用于肉制品的腌制、焙烤食品及罐头、酒类的调味。

添加量：0.5%左右，粗滤后精滤前均匀加入。色泽方面可在啤酒过滤时加入黑啤浓缩汁或色素进行调节。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