

啤酒原料|自酿啤酒|原浆啤酒都需要哪些原料

产品名称	啤酒原料 自酿啤酒 原浆啤酒都需要哪些原料
公司名称	济南金源啤酒原料有限公司
价格	10000.00/普通
规格参数	
公司地址	济南济南市市中区二环西路106医院丽都馨园14号
联系电话	86-053186020565 15666441576

产品详情

啤酒原料 啤酒生产原料 啤酒酿造的四大原料：麦芽、酒花、酵母、水。一般麦芽是采用品质精良的澳洲、北美、欧洲大麦所制的麦芽；酒花的功能是赋予啤酒香味和爽口苦味，增进啤酒泡持性和稳定性，与麦汁共沸时能促使蛋白质凝固，有利于澄清，增进麦汁和啤酒的防腐能力，高品质的酒花浸膏溶入到麦汁中，增进了啤酒独特的香味与醇厚感；水每瓶啤酒90%以上的成份是水，水在啤酒酿造的过程中起着非常重要的作用；在啤酒酿造过程中，酵母是魔术师，是发酵的灵魂，它把麦芽和小米中的糖分发酵成啤酒，产生酒精、二氧化碳和其他微量发酵产物。优质的原材料保证了啤酒的清爽醇香。

一、麦芽由大麦制成。大麦是一种坚硬的谷物，成熟比其他谷物快得多，正因为用大麦制成麦芽比小麦、黑麦、燕麦快，所以才被选作酿造的主要原料。除了一般的麦芽，还可使用结晶麦芽或烘烤的麦芽作为各种酿造类型的成份。结晶麦芽是经由蒸汽处理的麦芽，慢慢炖煮后再干燥处理，它的颜色较黑，并有如咖啡般的味道。烘烤过的麦芽则经干燥后并在热度较高的回转鼓室中烘烤处理，它能使啤酒含有焦味，颜色变黑。产地的不同，麦芽的品质就会有很大的区别。总的来说，全世界有三大啤酒麦产地，澳洲、北美和欧洲。其中澳洲啤酒麦因其讲求天然、光照充足、不受污染和品种纯洁而最受啤酒酿酒专家的青睐，所以它又有“金质麦芽”之称。

二、酒花是属于荨麻系的植物。酒花分雌雄两性，且雌雄异株，用于啤酒酿造的是成熟的雌花。酒花生有结球果的组织，正是这些结球果给啤酒注入了苦味与甘甜，使啤酒更加清爽可口，并且有助消化。酒花最重要的成分时 -酸和 -酸，一般新鲜酒花中含有5~11%的 -酸和约11%的 -酸，啤酒的苦味主要来自于此（约85%来自 -酸，15%来自 -酸），而且其具有防腐功能。其次是酒花油和多酚物质，酒花油存在于花粉中，其味芳香，多酚物质可以与蛋白质结合产生固体沉淀，有利于啤酒的稳定性，多酚残留也是造成啤酒混浊的主要因素之一。不同品牌选用不同的优质酒花，例如世好啤酒仅仅采用济南金源啤酒原料的“赫斯布鲁克”酒花。青岛啤酒只采用金源“德国布鲁克”酒花

三、酵母酵母酵母酵母酵母是真菌类的一种微生物。在啤酒酿造过程中，酵母是魔术师，是发酵的灵魂，它把麦芽和小米中的糖分发酵成啤酒，产生酒精、二氧化碳和其他微量发酵产物。这些微量但种类繁多的发酵产物与其它那些直接来自于麦芽、酒花的风味物质一起，组成了成品啤酒诱人而独特的感官特征。有两种主要的啤酒酵母菌：“顶酵母”和“底酵母”。用显微镜看时，顶酵母呈现的卵形稍比底酵母明显。“顶酵母”名称的得来是由于发酵过程中，酵母上升至啤酒表面并能够在顶部撇取。“底酵母”则一直存在于啤酒内，在发酵结束后并最终沉淀在发酵桶底部。“顶酵母”产生淡色啤酒，烈性黑啤酒，苦啤酒。“底酵母”产出贮藏啤酒和pilsner，现市场上最畅销的是底部发酵的法国s-189

四、水 随着科技的发展，水过滤和处理技术的成熟，使得现代的啤酒厂地点选择的要求大为降低，完全可以通过对自来水、地下水等经过过滤和处理，使其达到近乎纯水的程度，再用来酿造啤酒。出于环保的考虑，越来越多有社会责

任心的啤酒生产企业开始放弃采用价格相对便宜的地下水来酿造啤酒，而开始采用价格相对较贵的自来水。 销售热线：0531-86020565 15666441576 qq1048300905 www.jnjinyuan.com