

啤酒麦芽大麦芽

产品名称	啤酒麦芽大麦芽
公司名称	济南金源啤酒原料有限公司
价格	.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

产品介绍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。规格:50公斤/包包装;编织袋保存:常温、干燥处大麦芽 一、大麦芽的产品介绍 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。目前国内的大麦芽一般产自新疆、甘肃、内蒙、江苏等地区进口的以澳大利亚为主少量加拿大的法国的济南金源代理。 二、大麦芽的应用价值 1.酿造啤酒 通过对大麦芽的在糖化、酿造过程中的表现以及成品啤酒的品尝来确定大麦芽是否适合酿造啤酒找出不足以便在生产中采取相应的措施。首先从外观上看淡黄色有光泽并且香味纯净具有麦芽香不含杂草、杂谷、尘埃、半粒、霉粒、伤残粒和未发芽颗粒的大麦芽为最佳。其次可通过对其进行物理分析和化学分析。随着我国啤酒质量和产量的提高对啤酒大麦芽粒的外观、色泽、品质的要求越来越严格。根据现代的麦芽加工工艺可通过特制麦芽焙炒转炉焙烤技术将大麦芽加工成焦香麦芽主要分为以下几种

- 1、浅色焦香麦芽色度在30~100ebc单位之间浅黄色具有淡淡的焦麦香味甜中微苦。
- 2、深色焦香麦芽色度在200~300ebc单位之间深褐色具有典型的令人愉快的浓郁焦香味。 3、巧克力焦香麦芽色度在200~300ebc单位之间淡黄色具有典型的巧克力甜香味。可添加在食品中增加麦香味例如面包、饼干等。 4、咖啡色焦香麦芽色度在300~400ebc单位之间深黄褐色具有浓郁的咖啡香味。
- 5、黑麦芽色度在5001000ebc单位之间。黑色具有苦咖啡香味。用此黑麦芽酿制黑、褐色啤酒。焦香麦芽有益于啤酒的醇厚和圆润感提高啤酒的泡持性突出啤酒的麦芽香特点调节啤酒的色泽。一般浅色啤酒的添加量为3%~5%深色啤酒为10%左右。 培育方法保存:常温、干燥处大麦芽 一、大麦芽的产品介绍 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。目前国内的大麦芽一般产自新疆、甘肃、内蒙、江苏等地区进口的以澳大利亚为主少量加拿大的法国的济南金源代理。 二、大麦芽的应用价值 1.酿造啤酒 通过对大麦芽的在糖化、酿造过程中的表现以及成品啤酒的品尝来确定大麦芽是否适合酿造啤酒找出不足以便在生产中采取相应的措施。首先从外观上看淡黄色有光泽并且香味纯净具有麦芽香不含杂草、杂谷、尘埃、半粒、霉粒、伤残粒和未发芽颗粒的大麦芽为最佳。其次可通过对其进行物理分析和化学分析。其他说明根据现代的麦芽加工工艺可通过特制麦芽焙炒转炉焙烤技术将大麦芽加工成焦香麦芽主要分为以下几种 1、浅色焦香麦芽色度在30~100ebc单位之间浅黄色具有淡淡的焦麦香味甜中微苦。
- 2、深色焦香麦芽色度在200~300ebc单位之间深褐色具有典型的令人愉快的浓郁焦香味。 3、巧克力焦香麦芽色度在200~300ebc单位之间淡黄色具有典型的巧克力甜香味。可添加在食品中增加麦香味例如面包

、饼干等。4、咖啡色焦香麦芽色度在300~400ebc单位之间深黄褐色具有浓郁的咖啡香味。

5、黑麦芽色度在5001000ebc单位之间。黑色具有苦咖啡香味。用此黑麦芽酿制黑、褐色啤酒。

交易说明济南金源啤酒原料有限公司销售热线0531-86020565 15666441576张经理 qq1048300905
www.jnjinyuan.com 欢迎广大客户前来咨询购买。