

焦香麦芽可用在啤酒酿造、食品加工等多个方面。

产品名称	焦香麦芽可用在啤酒酿造、食品加工等多个方面。
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

焦香麦芽可用在啤酒酿造、食品加工等多个方面。济南金源啤酒原料有限公司专业从事啤酒原料如（如大麦芽，小麦芽，焦香麦芽、黑麦芽、干酵母、黑啤浓缩汁、啤酒酵母、酒花制品、辅料，啤酒复合酶制剂，等）的研究、生产与销售，公司自成立以来，一直致力于为世界各地众多的啤酒生产线，啤酒屋，啤酒吧，啤酒坊，啤酒城，自酿啤酒行业。

济南金源啤酒原料公司可根据客户的色度要求来加工相应的焦香麦芽，

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800 - 1200ebc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。

浅色焦香麦芽：具有浓郁焦香味，色度在30 - 100ebc单位之间。浅黄色，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。深黄色，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。淡黄色，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。

济南金源啤酒原料有限公司销售热线：0531-86020565 销售总监：张经理 手机：1566644156 qq:1048300905

网址：<http://www.jnjinyuan.com> 欢迎新老客户来电咨询、购买！