

德国进口啤酒---阿科博伯爵白啤

产品名称	德国进口啤酒---阿科博伯爵白啤
公司名称	北京天人缘贸易有限公司
价格	178.00/桶
规格参数	品牌:德国原装啤酒--伯爵白啤 商品条形码:4005154002531 净重:5000 (ml)
公司地址	中国 北京市丰台区 北京市丰台区丰管路22号丰益商务楼2125室
联系电话	86 010 57393677 18601296461

产品详情

品牌	德国原装啤酒--伯爵白啤	商品条形码	4005154002531
净重	5000 (ml)	保质期	365 (天)
原料与配料	啤酒花、酵母、麦芽、水	酒精含量	5.3 (%)
麦汁浓度	12 (%)	色泽	淡黄色
原产地	德国	储藏方法	恒温、避光
生产日期	2010年		

德国伯爵白啤，又称浑浊的小麦啤酒，由51%的小麦麦芽和49%的大麦麦芽经酵母上层发酵法酿制，未经过滤，在饮用时还保留有发酵的酵母，酒体允许少量浑浊，底部允许少量沉淀。产品含有水果的酯香，气泡饱满，入口略有酵母的酸味。

饮用方法：冷藏后口味更佳；为保证饮用时气泡饱满，饮用时勿需加入柠檬片或其他食物影响口感。

经拜仁洲传统酿造工艺加上上等精选啤酒花酿制而成，具有独特口味的浑浊型全麦白啤。浓香宜人，入口清新，给您带来独特的来自德国半仁洲的啤酒享受。酵母的二次发酵工艺让您在饮用的同时更能帮助消化。微酸的口味是在佐餐时最好的伴侣。

5,3%vol.,12%stammw ü rze.

酒精度5,3%vol，麦汁浓度12%。

啤酒的分类

全世界的啤酒都是根据一种简单的基本方法生产出来的。作为配料得有水、谷物、啤酒花和酵母。尽

管制作的工序都是麦芽加工、酿造啤酒、发酵和储藏几个步骤，生产出的啤酒还是多种多样的。啤酒工厂都在传统的酿酒方法上有所创新并将这些新方法用在了酿酒车间和发酵车间。我们把啤酒分为两种：底部发酵的啤酒和顶部发酵的啤酒。区别这两种啤酒的标志是看所使用的酵母的种类。两种酵母不同的使用方法是生产出来的啤酒完全不同。用于底部发酵的酵母在经过主要的发酵步骤之后被放在容器底部，而顶部发酵的酵母被覆盖在顶部。在欧洲的大多数国家主要的啤酒种类是底部发酵啤酒。

啤酒的感官特性

外观：明亮，有光泽

颜色：与啤酒种类相符合的明黄色、琥珀色、深色

泡沫：泡沫丰富、持久、有细致小孔、泡沫紧密

气味和口味：纯正、和谐、完美、新鲜、啤酒类型不同有不同的啤酒花的香味、麦芽香、烘烤香味

醇厚感：感觉很舒服的醇厚感、酒味可口、高雅

苦涩味：涩味，根据啤酒种类不同涩味轻重不同，开始较涩，很快减弱，涩味不持久

在其它情况下还应注意：口感的轻重与啤酒的温度有一定的联系。啤酒的温度越低，它的口味就越淡。不能忽视的是个人口感的鉴赏能力以及当时的喜好。

如何辨别啤酒优劣（转载华夏时报 - 健康版）选择了合适自己饮用的啤酒后，还应学会健康饮用，避免劣质啤酒的危害，否则很容易对身体造成伤害。对此，专家建议消费者从3个方面入手进行辨别：首先，选择优质啤酒应该选择品牌的，因为这些产品已接受了国家质量鉴定，在品质上有一定的保证。其次，在选择啤酒时应该注意啤酒的产地，注意最好购买大厂的啤酒，每个啤酒厂都有自己得分产地，一般来说，分产地的产品都不如主场的好。第三，选择啤酒也应该注意啤酒的新鲜程度。先看泡沫，将啤酒倒入玻璃杯内，如果泡沫立即冒起且颜色白而均匀，能保持4 - 5分钟的时间；二看颜色，杯内必须清澈透明，整体呈金黄色；三闻气香。

如何倒啤酒方法一：慢打持续时间2---3分钟

?啤酒的温度应保持在6---10 °c

?必须很好的用水冲洗出干净的酒杯

?酒杯应该彻底的冲洗干净，以确保油渍和清洗剂被彻底清除。值得推荐的是用手在热水中将杯子洗净。一般来说只用不含香精的清洗剂。即使是很小的污渍和清洗剂残渣都会阻碍倒酒时形成漂亮的王冠一般的啤酒沫。啤酒杯应该只用于盛放啤酒。

?打开瓶子，直接将啤酒垂直倒入杯底中央直到泡沫快要溢出杯口，这样会产生大量的泡沫，必须等它们有所减少后再继续倒酒。

?当泡沫下降到大约距杯口2cm

的时候，小心地倒入啤酒直到泡沫再次高于酒杯边缘。倒酒时形成的泡沫可以一次比一次高一点。

?当道好的啤酒泡沫形成一种漂亮的好像王冠一样的形状时，倒酒工作就完成了。如果没有出现这种情况

，可能是使用了不干净的杯子或者太凉的啤酒。啤酒沫长时间的与空气接触会散发出酿酒所带来的香气。

方法二：快打持续时间大约 1 分钟

? 见方法一

? 见方法二

? 见方法三

? 左手倾斜的拿着酒杯，右手慢慢的倒啤酒同时使得啤酒顺着杯壁流入杯中。

? 当倒入啤酒占杯子的三分之二时，为了减少啤酒泡沫，垂直地拿着杯子并且等待 30---60 秒。然后迅速地对准杯子的中央倒入啤酒，使得泡沫形成一种好似王冠的形状并且略高于酒杯。如果没有出现这种情况，可能是使用了不干净的杯子或者太凉的啤酒。