

# 长期供应自酿啤酒小麦芽，精酿小麦芽，白啤酒原料

产品名称	长期供应自酿啤酒小麦芽，精酿小麦芽，白啤酒原料
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	5.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

## 产品详情

### 长期供应自酿啤酒小麦芽，精酿小麦芽 白啤酒原料

公司竭诚为客户提供各种啤酒原料：酿啤酒用大麦芽，澳麦，国产麦芽，焦香麦芽，深焦香麦芽，浅焦麦芽，巧克力麦芽，咖啡色麦芽，黑麦芽，小麦芽等麦芽制品，麦芽粉，大麦茶。大麦芽（国产麦芽，澳麦芽）：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，能显着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500 - 800EBC单位之间。黑色，具有苦咖啡香味。

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。

规格：50公斤或40公斤/袋