

威海麦芽厂供应精酿啤酒原料黑麦芽 特种麦芽 焦香麦芽

产品名称	威海麦芽厂供应精酿啤酒原料黑麦芽 特种麦芽 焦香麦芽
公司名称	威海德科生物科技有限公司
价格	7.00/个
规格参数	
公司地址	山东省威海市文登市环山办岱韩路7-1号（注册地址）
联系电话	15550693598

产品详情

精酿啤酒原料黑麦芽 特种麦芽 焦香麦芽

啤酒酵母CS31在严格的卫生控制条件下，经纯扩大培养、分离干燥生产而成，整个生产过程严格执行国际公认的食品安全卫生法。该酵母菌属艾尔酵母，发酵性能优良，耐受酒精度高，发酵度高，可实现7%（v/v）以上的啤酒发酵。酵母絮凝性很好，酒体水果味，酯香味突出，可适用于高酒精度啤酒发酵。该品种为艾尔类酵母，18 发酵可在4天内完成主发酵，20（含）以上可在3天内完成主发酵，广泛适用于精酿啤酒坊、小型啤酒屋的发酵需求。

啤酒用大麦芽，小麦芽，澳麦，黑麦芽，焦香麦芽公司竭诚为客户提供各种啤酒原料辅料：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 包装：编织袋

保存：常温、干燥处

公司以信誉至上为宗旨，诚恳为用户提供优质服务、欢迎新老客户前来咨询!祝生意兴隆！

啤酒大麦芽，优质进口澳麦，澳麦的批发，澳麦的生产厂家，大麦芽的添加量，进口大麦芽的价格

我公司专业从事啤酒原辅料生产经营多年，是国内啤酒原辅料品种最全的供应商。产品涵盖各种进口麦芽，烘焙麦芽，各种进口干酵母和酒花。啤酒原辅料产品主要包括小麦芽，大麦芽，深色浅色焦香麦芽，黑麦，咖啡色焦香麦芽，特种麦芽系列；啤酒干酵母S-189，S-04，BRY-97，S-33，S-23，WB-06，W-34/70，BE-134，JJB，T-58等啤酒专用干酵母；酒花涵盖德国，美国，新西兰，捷克系列酒花，如德国马革努门，佩勒，哈拉道等；美国世纪，亚麻黄，努格特，奇努克，西姆科，芭乐西，卡斯卡特等；捷克萨兹，扑来米特，斯拉德克等系列酒花；公司经营种类齐全，品质保证，快递发货当天收款当天安排，物流发货第二天安排，发货及时。