

# 啤酒精酿师 灵境 啤酒精酿

产品名称	啤酒精酿师 灵境 啤酒精酿
公司名称	河南灵境信息技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区文化78号瀚海北金大厦B座21层
联系电话	13298115999

## 产品详情

不同的酵母有不同的特色，有的酵母让你的酒中充满果香，有的能带来酸腐的味道，有的味道隐藏的很深，能够更好的突出麦芽味道，这些都是由不同的酵母特性所决定的。

如果控制不好，发酵过程中还会产生喝酒上头的源泉，高级醇。高级醇在啤酒中适量存在能使酒体丰满。但如果含量过高，除了饮用时感觉会有明显异杂味外，还会导致饮后头晕、头痛的现象，即“上头”。

麦芽以突出该产品的典型特征这些麦芽

现在的啤酒种类比较多，而在一些餐饮行业大家更加喜欢选择小型啤酒设备生产的啤酒，现场制作人们在泡沫、色度、香味、口味以及丰满性的需求各有不同，生产不同的啤酒，就应添加一些特别的麦芽以突出该产品的典型特征这些麦芽被称为特种麦芽.现在主要介绍一下不同啤酒麦芽的选择.

### 1.黑麦芽

多用于酿造深、浓色啤酒和黑啤酒，啤酒精酿师，以增加啤酒色度和焦苦味，使用量为投料量的5%~15%

### 2.焦香麦芽

焦香麦芽有浅色和深色之分，色度在40~140EBC之间，多用于制造中等浓色啤酒，啤酒精酿加盟，能增进啤酒的醇厚性，给予一种焦糖和麦芽香味，并有利于改善啤酒的酒体、泡持性和非生物稳定性，在上面啤酒及下面啤酒中应用均很普遍.焦香麦芽的使用量为啤酒原料的3%~15%.

### 3.小麦麦芽

作为辅料，酿造啤酒一般只掺用5%~10%溶解良好的小麦麦芽，以提高啤酒的醇厚性和泡沫性能.欧洲某些国家制造小麦啤酒常用50%的小麦麦芽和50%大麦麦芽混合使用.因小麦含蛋白质较高，啤酒精酿坊，制造小麦麦芽，在制麦和糖化时均需要加强蛋白质分解作用.

随着生活质量的提高，科技的进步，人们逐渐追求小型，啤酒精酿，轻便，易操作的设备.小型啤酒设备就适应了时代的需求.小型啤酒设备现场精酿，现场消费，可集无杂菌感染系统酿制，不许高温处理，不经过滤，不加任何添加剂之独特工艺和真正的融以全麦芽酿造于一体.

啤酒花，就是我们通常说的酵母花、酒花。原产欧洲、美洲和亚洲。最早是在德国被广泛应用。雌花是酿酒的主要原料之一。啤酒花可以防腐，我们通常喝啤酒时尝到的草本清香与略微的苦味便是来自于啤酒花。同时，啤酒花强烈的酒花味道能够平衡麦芽汁的自然甜度并激发食欲。而啤酒花所形成的优良的泡沫，洁白、细腻、丰富且挂杯持久。泡沫的质量同样是啤酒的评价标准之一。每年欧洲的盲品大赛“欧洲啤酒之星”其中很重要的一项指标就是泡沫。P啤酒精酿啤酒严选啤酒好保证啤酒口感，泡沫丰富，口感醇厚。啤酒精酿师-灵境(在线咨询)-啤酒精酿由河南灵境信息技术有限公司提供。啤酒精酿师-灵境(在线咨询)-啤酒精酿是河南灵境信息技术有限公司（[www.pipijn.com](http://www.pipijn.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张先生。