

# 精酿啤酒发酵 灵境 精酿啤酒发酵周期

产品名称	精酿啤酒发酵 灵境 精酿啤酒发酵周期
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

### 精酿啤酒发酵

麦芽、酵母、水和啤酒花，是构成一瓶真正啤酒的四要素。麦芽提供发酵必须的糖分，精酿啤酒发酵周期，酵母催化糖分变成酒精并发展出部分香气，水提供变化产生的环境，而啤酒花则负责让啤酒带上不同的迷人香气和微微苦度，同时还在保质防腐方面做出贡献。

对于任何一个喜欢啤酒并且对其稍有了解的人来说，上面的那些知识并不算什么艰深的话题，有些擅长家酿啤酒的人甚至还对每一种原料可能产生的变化过程都了如指掌。但如果我们想要追根溯源，将问题设置为“啤酒花最原始的模样是如何的”，或许并不一定有人能答得上来。

### 精酿啤酒发酵定义

作为舶来品，“**工坊啤酒**”近年来发展迅速，备受消费者喜爱。工坊啤酒的英文名称是“**Craft Beer**”，在国内市场上，“**精酿啤酒**”的称谓更为人熟知，但由于考虑到产品名称是对行业的定性，因此规范命名时最后用“**工坊啤酒**”来代替“**精酿啤酒**”这一说法。此次的规范中，明确了工坊啤酒的定义。工坊啤酒是由小型啤酒生产线生产，且在酿造过程中，精酿啤酒发酵，不添加与调整啤酒风味无关的物质，风味特点突出的啤酒。啤酒工坊则是指拥有小型啤酒生产线（糖化麦汁能力10千升/批以下）、固定生产场所、即饮售卖场所和少数固定从业人员，依法取得食品经营许可证，从事小规模啤酒酿造、坊内销售，或提供餐饮服务的经营单位。而**工坊啤酒厂**则是指拥有完整工坊啤酒酿造生产和辅助生产体系、固定生产场所和从业人员，专门从事啤酒生产加工且依法取得啤酒产品食品生产许可证（SC）的生产单位。

手工精酿啤酒行业很多经营者都是外行，由于不懂专业的酿造设备，不去对比质量和适用性，只知道对比价格，精酿啤酒发酵问题，使用粗制滥造的低端酿造设备，精酿啤酒发酵多久能喝，这样对酒品的稳定性有很大影响，导致经营业绩不稳定。

手工精酿啤酒是新兴事物，大多数消费者对精酿啤酒的认知度不高。不良商家为了降低酿造成本，减少

原料投放量，或者使用质次价低原材料；为了省时省力，不按标准操作流程，简化操作工艺，这些都直接影响成品酒的口味口感。

经营者对当地啤酒消费市场没有做过深入了解，店面位置选择不当，自己没有开过类似的餐饮店，不懂餐饮定价、促销、以及渠道经营。

任何一项新鲜事物的发展必伴有其人才队伍的成长，目前国内专业酿酒人员和经营人才还比较欠缺。手工精酿啤酒并不是简单把啤酒酿出来就可以销售，它需要有精细化的工艺控制，丰富的理论知识，以及酿酒人员的对细节的把控才能酿制出精致的啤酒。

精酿啤酒发酵-灵境-精酿啤酒发酵周期由河南灵境信息技术有限公司提供。河南灵境信息技术有限公司（[www.pipijn.com](http://www.pipijn.com)）是从事“精酿啤酒设备,精酿啤酒技术培训,精酿啤酒招商加盟”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张先生。