

酿造苹果与茉莉的芬芳

产品名称	酿造苹果与茉莉的芬芳
公司名称	济南杜门斯发酵技术职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区堤口路17号
联系电话	15662693113

产品详情

春夏的交接之时，太阳把云照的透亮，最是舒适的时间，不暖不凉；

一杯Cider酒下咽，满嘴尽是苹果的芳香，不甜不腻，最是恰当；

呷一口茉莉拉格啤酒，清雅幽香萦绕齿间，不浓不淡，最是相宜；

浅浅岁月，浓浓情意，岁月静好，现世安稳。

哈哈，童鞋，回归正题，5月23日-24日

这次不仅有你钟爱的Cider，更有茉莉拉格酿造工艺学习

国家级啤酒评委赵萍老师带你一起酿造“芬芳”

背景小知识 01 Cider

苹果酒（英语：Cider，音译“西打”）是世界第二大果酒，产量仅次于葡萄酒，流行于英国、法国、德国、西班牙、比利时和瑞典等国，而我国苹果酒行业仍处于起步阶段，目前市场份额占有率较低。

苹果酒以苹果为主要原料，经破碎，压榨，低温发酵，陈酿调配而成的果酒。根据加工方法和产品的特点，一般可将苹果酒分为发酵苹果酒、气酒和露酒等几种。发酵苹果酒是用苹果汁发酵酿制而成。气酒是含二氧化碳的苹果酒，又称发泡酒。露酒一般是用食用酒精浸泡果实或与果汁配制而成。

苹果酒为低度酒，采用苹果全汁为原料，通过纯种控温发酵工艺酿造而成，融合了啤酒与果汁的优点，口感清醇，营养丰富。苹果酒中富含25种氨基酸，及含有促进人体发育及治疗和预防疾病的维生素，其中含有的以苹果酸为主的有机酸，有软化血管，降低血脂和开胃的功效。尤其是苹果（发酵）酒中含有的脂肪燃烧剂——丙酮酸，可以起到消耗脂肪的作用，适量的丙酮酸浓度可以使人体达到供需平衡和胖瘦适宜的状态，长期饮用，不失为健身减肥的好方法

02茉莉拉格

“时珍曰 茉莉原出波斯，移植南海，今滇、广人栽莳之。其性畏寒，不宜中土。弱茎繁枝，绿叶团尖。初夏开小白花，重瓣无蕊，秋尽乃止，不结实。有千叶者，红色者，蔓生者。其花皆夜开，芬香可爱。女人穿为首饰，或合面脂。亦可熏茶，或蒸取液以代蔷薇水。”

茉莉拉格是一款花香风味的增味啤酒，以浅色麦芽为基质，萃取了茉莉花的鲜灵花香，使啤酒散发出独特优雅而润泽的茉莉花香气，并摄入了中国茶的精华，使酒体呈现出黄中泛绿的光泽。在酵母的作用下，经传统发酵，低温陈储，泡沫丰富，杀口感强。饮之给您带来更高品质的口感体验与享受，创造更多的生活激情和快乐。

此课全年仅一回

错过君待明年来

就趁现在，抓紧报名

让你在酿酒路上别具风采

酿出属于自己的Cider和茉莉拉格

培训日期：

2019年5月23日-24日

培训对象：

精酿发烧友、酿酒师、精酿设备服务人员、酒吧经营者及企业管理人员等，此课程建议有一定酿造基础者学习

培训人数：

小班授课，不超过20人

课程费用：

全程学习标准价格4000元/人（不含食宿）

咨询电话：

400-004-8926 132-8776-3383