

泰州黄酒 热黄酒 阿朗斯特酒业

产品名称	泰州黄酒 热黄酒 阿朗斯特酒业
公司名称	南京阿朗斯特酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区幕府南路孙家凹90号
联系电话	15805189779

产品详情

扎啤的简单介绍：扎啤就是经过微孔膜过滤的啤酒，黄酒哪家好，普通啤酒是经过高温杀菌的啤酒。扎啤是啤酒王国中的一朵奇葩，泰州黄酒，在世界啤酒消费中的比例越来越高，在欧洲已经超过60%。它既不同于经过高温杀菌的瓶装、听装熟啤酒，也不同于没经过杀菌的散装啤酒，而是一种天然、无色素、无防腐剂、不加糖、不加任何香精的优质酒，营养极为丰富。

啤酒生产的过程：

麦芽制造：发芽适宜温度为13~18℃，发芽周期为4~6日，根芽的伸长为粒长的1~1.5倍。长成的湿麦芽称绿麦芽。焙燥：目的是降低水分，热黄酒，终止绿麦芽的生长和的分解作用，以便长期贮存；使麦芽形成赋予啤酒色、香、味的物质；易于除去根芽，焙燥后的麦芽水分为3~5%。贮存：焙燥后的麦芽，在除去麦根，暖爸黄酒，精选，冷却之后放入混凝土或金属贮仓中贮存。

中国啤酒业的发展：

1949年以前，全国啤酒厂不到十家，总产量不足万吨。1949年后，中国啤酒工业发展较快，并逐步摆脱了原料依赖进口的落后状态。1979年产量达到510MI，1986年产量达到4000MI。中国的啤酒于1954年开始进入国际市场，当时出口仅0.3MI，到1980年已猛增到26MI)。当今，中国较具影响力的品牌有：雪花啤酒、青岛啤酒、崂山啤酒等。

泰州黄酒-热黄酒-阿朗斯特酒业(推荐商家)由南京阿朗斯特酒业有限公司提供。南京阿朗斯特酒业有限公司(www.alangst.com)实力雄厚，信誉可靠，在江苏南京的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领阿朗斯特酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.zhapidl.cn)还是从事南京多彩扎啤，江苏多彩扎啤，南京多彩扎啤公司的厂家，欢迎来电咨询。

