

黄酒的功效 黄酒 南京阿朗斯特酒业厂家

产品名称	黄酒的功效 黄酒 南京阿朗斯特酒业厂家
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

啤酒的起源：

啤酒最早出现于公元前3000年左右，热黄酒，于古埃及和美索不达米亚(今伊拉克)地区。这一历史事实可以在王墓的墓壁上得以证实。史料记载，当时啤酒的制作只是将发芽的大麦制成面包，在将面包磨碎，黄酒，置于敞口的缸中，让空气中的酵母菌进入缸中进行发酵，制成原始啤酒。由于谷物的残渣及杂菌污染，酒的味道可想而知。

公元6世纪，啤酒的制作方法由埃及经北非、伊比利亚半岛、法国传入德国。那时啤酒的制作主要在教堂、修道院中进行。为了保证啤酒质量，防止由乳酸菌引起的酸味，修道院要求酿造啤酒的器具必须保持清洁。

啤酒泡沫是酒花中的异律草酮和来自麦芽的起泡蛋白的复合体。优良的酒花和麦芽，能酿造出洁白、细腻、丰富且挂杯持久的啤酒泡沫来；啤酒花有利于麦汁的澄清。在麦汁煮沸过程中，由于酒花添加，黄酒的功效，可将麦汁中的蛋白络合析出，从而起到澄清麦汁的作用，酿造出清纯的啤酒来。正因为啤酒以大麦芽为主要原料，所以日本人也称啤酒为“麦酒”

全麦芽啤酒：酿造中遵循德国的纯酿法，原料全部采用麦芽，不添加任何辅料（请参见啤酒的原料）。生产出的啤酒成本较高，但麦芽香味突出。

头道麦汁啤酒：即利用过滤所得的麦汁直接进行发酵，而不掺入冲洗残糖的二道麦汁。具有口味醇爽、后味干净的特点。

黑啤酒：麦芽原料中加入部分焦香麦芽酿制成的啤酒。具有色泽深、苦味重、泡沫好、酒精含量高的特点，并具有焦糖香味。

黄酒的功效-黄酒-南京阿朗斯特酒业厂家由南京阿朗斯特酒业有限公司提供。黄酒的功效-黄酒-南京阿朗斯特酒业厂家是南京阿朗斯特酒业有限公司（www.alangst.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：房经理。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。