

扎啤招商加盟 扎啤 阿朗斯特酒业有限公司

产品名称	扎啤招商加盟 扎啤 阿朗斯特酒业有限公司
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

啤酒的酿造：

原料粉碎：将麦芽、大米分别由粉碎机粉碎至适于糖化操作的粉碎度。

糖化：将粉碎的麦芽和淀粉质辅料用温水分别在糊化锅、糖化锅中混合，调节温度。糖化锅先维持在适于蛋白质分解作用的温度（45～52℃）（蛋白休止）。将糊化锅中液化完全的醪液兑入糖化锅后，维持在适于糖化（ α -淀粉和 β -淀粉）作用的温度（62～70℃）（糖化休止），扎啤招商加盟，以制造麦醪。麦醪温度的上升方法有浸出法和煮出法两种。蛋白、糖化休止时间及温度上升方法，根据啤酒的性质、使用的原料、设备等决定用过滤槽或过滤机滤出麦汁后，在煮沸锅中煮沸，添加酒花，调整成适当的麦汁浓度后，进入回旋沉淀槽中分离出热凝固物，澄清的麦汁进入冷却器中冷却到5～8℃。

啤酒的质量标准：

各国不尽相同，中国的啤酒质量标准如下：中华人民共和国国家标准(11度、12度优级淡色啤酒，GB 4927-2001) 适用于以麦芽为主要原料，扎啤，加酒花经酵母发酵酿制而成的、含有CO₂的、起泡的、低酒精度的优级淡色啤酒。感官指标：应符合表3 啤酒的感官指标 规定。理化指标：应符合表4 啤酒的理化指标 规定。保存期：11度、12度的啤酒，保存期 120天。

扎啤的简单介绍：扎啤就是经过微孔膜过滤的啤酒，扎啤招商加盟哪家好，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，在世界啤酒消费中的比例越来越高，听装扎啤，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。

扎啤招商加盟-扎啤-阿朗斯特酒业有限公司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)坚持“以人为本”的企业理念,拥有一支敬业的员工队伍,力求提供好的产品和服务回馈社会,并欢迎广大新老客户光临惠顾,真诚合作、共创美好未来。阿朗斯特酒业——您可信赖的朋友,公司地址:南京市鼓楼区幕府南路孙家凹90号,联系人:房经理。同时本公司(www.njheipi.cn)还是从事南京千岛湖扎啤,江苏千岛湖扎啤,南京千岛湖扎啤公司的厂家,欢迎来电咨询。