

# 南京哈啤代理 代理 南京阿朗斯特酒业公司

产品名称	南京哈啤代理 代理 南京阿朗斯特酒业公司
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

啤酒已成为人们生活中不可缺少的酒饮品，尤其是夏季，多数人喜欢喝冰镇啤酒。那么，啤酒要如何饮才健康？啤酒的饮用和储存温度是多少呢？

储存温度：常温阴凉处

啤酒在常温下阴凉处储存最适宜，应注意避免日晒，不能冰冻。啤酒的冰点为零下1.5度，经过冰冻的啤酒不仅不好喝，而且会破坏啤酒的营养成分，使酒液中的蛋白质发生分解、游离。无论是玻璃瓶装的，还是易拉罐装的啤酒，都容易由于气温骤变，发生爆造成伤害。

扎啤厂简述啤酒的酿造过程：

先把发芽的大麦在滚筒碾碎机中碾碎，注入热水混合，旋转入麦芽汁桶（这是一种置于酿造车间的铜制或木制或不锈钢制的大容器）。煮沸促使蛋白质分解，然后再抽回到麦芽汁桶，南京哈啤批发，几个小时内慢慢的上升温度。

在酿造罐中，再煮沸麦芽汁并添加啤酒花，通常要煮一个半小时到三个小时。然后，过滤掉啤酒花沉淀，再用离心法分离掉沉淀的蛋白质，冷却至发酵温度，麦芽汁输送至初级发酵罐中，在那里加入一定量的新鲜酵母。大多数情况下，发酵过程要持续五至十天，然后“清”啤酒被注入后熟罐，在那里需要进一步净化和老化一至二周。

生啤是扎啤吗？

扎啤是生啤，但又有别于普通的鲜啤酒。据专业人士介绍，扎啤是通过使用专业加工设备及特

殊工艺除菌以达到啤酒的生物稳定性。在运输过程中必须用冷藏车，在销售过程中，扎啤通常是储存在不锈钢扎啤桶内，利用二氧化碳背压后，代理，再经过带制冷装置的售酒机来销售。

啤酒是以大麦芽为主要原料，添加酒花，经酵母发酵酿制而成。所谓的生啤，熟啤，是根据啤酒不同的杀菌方法命名的。生啤酒（鲜啤酒）是指包装后不经巴氏灭菌的啤酒，其味道鲜美，但容易变质，不易保存。生啤酒经严格的过滤程序，扎啤江苏代理，将杂质除去了，南京哈啤代理，便成为纯生啤酒（纯鲜啤酒），这样的啤酒存放几个月也不会变质。生啤中的鲜酵母可刺激胃液分泌、增加食欲、促进吸收，对瘦人增加体质、增加体重很有帮助。

南京哈啤代理-代理-南京阿朗斯特酒业公司(查看)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](http://www.alangst.com)）是一家从事“多彩扎啤,雪花扎啤”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“多彩扎啤,雪花扎啤”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使阿朗斯特酒业在啤酒中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.zhapidl.cn](http://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。