

扎啤 南京阿朗斯特酒业公司 啤酒扎啤批发

产品名称	扎啤 南京阿朗斯特酒业公司 啤酒扎啤批发
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

啤酒生产是采用发芽的谷物作原料，经磨碎，糖化，发酵等工序制得。按现行国家产品标准规定，啤酒的定义是：“啤酒是以麦芽为主要原料，加酒花，经酵母发酵酿制而成的，含有二氧化碳气、起泡的低酒精度饮料”。在古代中国，哈啤扎啤，也有类似于啤酒的酒精饮料，古人称之为醴。大约在汉代后，醴被酒曲酿造的黄酒所淘汰。清代末期开始，国外的啤酒生产技术引入中国，新中国成立后，尤其是20世纪80年代以来，什么叫扎啤，啤酒工业得到了突飞猛进的发展，中国已成为世界一啤酒生产大国。

啤酒的形式：

灌装是啤酒生产的最后一道工序，对保持啤酒的质量，赋予啤酒的商品外观形像有直接影响。灌装后的啤酒应符合卫生标准，尽量减少CO₂损失和减少封入容器内的空气含量。

桶装：桶的材质为铝或不锈钢，容量为15、20、25、30、50L。其中30L为常用规格。桶装啤酒一般是未经巴氏杀菌的鲜啤酒。鲜啤酒口味好，成本低，但保存期不长，适于当地销售。

啤酒的储存和运输：

- 一、搬运啤酒时，应轻拿轻放，啤酒扎啤批发，不得扔摔，应避免撞击和挤压。
- 二、啤酒不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运。
- 三、啤酒宜在5 ~25 下运输和贮存;低于或高于此温度范围，采取相应的防冻或防热措施。
- 四、啤酒应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中;不得露天堆放，严防日晒、雨淋;不得与潮湿地面直接接触。

扎啤-南京阿朗斯特酒业公司-啤酒扎啤批发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)是从事“多彩扎啤,雪花扎啤”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:房经理。同时本公司(www.njhapi.cn)还是从事南京哈啤,江苏哈啤,南京哈啤价格的厂家,欢迎来电咨询。