

啤酒扎啤批发 阿朗斯特酒业 南京扎啤

产品名称	啤酒扎啤批发 阿朗斯特酒业 南京扎啤
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

啤酒的原料：

小麦：德国的白啤酒以小麦芽为主原料，南京扎啤，比利时的兰比克啤酒是用大麦芽配以小麦为辅料酿造具有地方特色的上面发酵啤酒。小麦品种有硬质小麦和软质小麦，啤酒工业宜采用软质小麦。

大米：淀粉含量高，浸出率也高，含油质较少。但大米淀粉的糊化温度比玉米高。以大米为辅助原料酿造的啤酒色泽浅，供应扎啤，口味清爽。大米是中国用量最多的辅助原料。

扎啤是生啤，但又有别于普通的鲜啤酒，扎啤是通过使用专业加工设备及特殊工艺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，再经过带制冷装置的售酒机来销售。如今市场上出售的几元1扎的啤酒，实际上是普通的鲜啤酒，即不经过巴氏杀菌的鲜啤酒。这种鲜啤酒在市场上通常是储存在塑料保鲜桶和不锈钢桶内，啤酒扎啤批发，利用桶本身的保温功能来达到保鲜和适宜的温度。餐馆里卖的所谓的扎啤大都是装在不锈钢桶内的普通鲜啤酒，这种不锈钢桶由于是双层保温，因此啤酒的口感既清凉可口，价格又便宜，很受普通百姓的欢迎。于是人们就把普通鲜啤误认为是扎啤了。啤酒按生产方式可分为生啤和熟啤。生啤是指不经过传统高温杀菌的啤酒，这类啤酒一般就地销售，保存时间不宜太长。因此，市场上很多生啤都是桶装的。熟啤是经过灭菌处理的啤酒，保存时间较长。生啤酒中的鲜酵母可以促进胃液分解、增进食欲，小罐扎啤，增强消化功能，易使人发胖，所以瘦人宜饮生啤。熟啤则经巴氏杀菌后鲜酵母被杀灭了，所以胖人宜喝熟啤。

啤酒是人类最古老的酒精饮料之一，是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。啤酒于二十世纪初传入中国，属外来酒种。啤酒是根据英语Beer译成中文“啤”，称其为“啤酒”，沿用至今。

啤酒以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒，被称为

“液体面包”，是一种低浓度酒精饮料。啤酒乙醇含量最少、故喝啤酒不但不易醉人伤人、少量饮用反而对身体健康有益处。现在国际上的啤酒大部分均添加辅助原料。

啤酒扎啤批发-阿朗斯特酒业(在线咨询)-南京扎啤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.njfgjhj.cn)还是从事南京扎啤，江苏扎啤，南京扎啤公司的厂家，欢迎来电咨询。