

啤酒加盟 南京阿朗斯特酒业厂家 镇江啤酒

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 啤酒加盟 南京阿朗斯特酒业厂家 镇江啤酒 |
| 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

利用小型啤酒发酵设备，采用不同的原料、不同的辅料、不同的发酵工艺自制生产出来的具有不同风格的啤酒，我们统称为自酿啤酒。此类啤酒一般不需要杀菌工艺，啤酒加盟，保持啤酒的原有风格，原汁原味，口感新鲜爽口，深受许多高消费者喜爱。自酿啤酒在大中城市的酒吧或酒店前吧台现场出售，这种啤酒也属于扎啤的一种类型，由于有自己的一套制冷系统和CO2充填系统，有的将啤酒直接接到餐桌直接可以接酒饮用，给消费者一种新奇的享受，根据目前酿造工艺可以制造出黑啤、白啤、姜汁啤酒、苦瓜啤酒、罗旋藻啤酒、多彩啤酒等多种特色的啤酒。

啤酒的饮用：

一般人饮用啤酒以每天300毫升为佳。鲜啤酒中所含的鲜酵母可以促进胃液分泌，嘉士伯啤酒，增进食欲，对于胃肠功能紊乱的病人，镇江啤酒，采用“啤酒疗法”，也许会有意想不到的效果。淡色啤酒用水要求为：无色，无臭，透明，无浮游物，味纯正，无生物污染，硬度低，铁、锰含量低（含量高对啤酒的色、味有害，乌苏啤酒，而且能引起喷涌现象）。

啤酒酿造的新方法：

浓醪发酵：1967年开始应用于生产。是采用高浓度麦汁进行发酵，然后再稀释成规定浓度成品啤酒的方法。

快速发酵：通过控制发酵条件，在保持原有风味的基础上，缩短发酵周期，提高设备利用率，增加产量。快速发酵法工艺控制条件为：目的在于大幅度缩短发酵周期。实质上是为了克服菌种变异、杂菌污染问题，而且是更为快速的连续发酵工艺。

啤酒加盟-南京阿朗斯特酒业厂家-镇江啤酒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

公司（www.alangst.com）在啤酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，阿朗斯特酒业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，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。