

南京百威代理 南京阿朗斯特酒业厂家代理

产品名称	南京百威代理 南京阿朗斯特酒业厂家代理
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

南京阿朗斯特酒业有限公司是一家专业从事扎啤、多彩扎啤、进口啤酒、红酒、白酒、洋酒经营和销售的企业，公司成立于2011年，是德国皇家酒业国际集团有限公司指定的中国总代理。

“源自活水，清新清爽”是千岛湖啤酒独有的产品生命力，“用真诚打造每一瓶啤酒”是千岛湖啤酒一贯的坚持，为社会提供绿色、生态、安全、健康的啤酒，成为深受消费者喜爱的、中国“原生态”啤酒的引领者！

饮用温度：10度

啤酒在10 左右时泡沫最丰富，既细腻又持久，舒适爽口。在这个温度下，啤酒的香气可以正常地发挥出来。温度过高或过低都对啤酒的口感有一定的影响，温度太高会导致二氧化碳消失，太低则影响香气挥发。微微凉手的啤酒应该是口感好的。通常冰箱冷藏室的温度在0度至4度，从冰箱里拿出的啤酒，可在常温下放一会儿再喝。喝啤酒不要放冰块，南京哈啤批发，因为啤酒本身就已经很淡了，放冰块可能会影响口感。

啤酒设备煮出糖化法注意事项

煮出糖化法的特点是将糖化醪液的一部分分批的加热到沸点，然后与其余未煮沸的醪液混合，扎啤江苏代理，使全部醪液温度分阶段的升温到不同酶作用所要求的温度，然后达到糖化终了温度。

根据糖化过程是否添加辅料，煮出糖化法可以分为单醪煮出法和双醪煮出法；根据分醪的次数，代理，又可把单醪煮出法和双醪煮出法分为三次、二次和一次煮出法。

单醪煮出法

该方法不添加辅料，南京百威代理，只有糖化醪。即将糖化醪中的一部分泵入糖化锅，逐步升温至煮沸状态，维持一段时间，然后把煮沸的醪液重新泵入其余未煮沸的醪液中，使混合醪的温度达到下一步较高的休止温度。根据分醪的次数，可以分为单醪三次、单醪二次和单醪一次煮出糖化法。

南京百威代理-南京阿朗斯特酒业厂家-代理由南京阿朗斯特酒业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南京阿朗斯特酒业有限公司（www.alangst.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为啤酒较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.njfghj.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。