扎啤招商加盟报价 南京阿朗斯特酒业厂家 扎啤

产品名称	扎啤招商加盟报价 南京阿朗斯特酒业厂家 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

许多啤酒厂在传统方法的基础上又作了一些调整，其麦芽汁加温过程只在一个容器中进行，所不同的是温控步骤准确多了。麦芽汁制备完成后，扎啤，甜甜的麦芽汁被过滤后流入酿造罐，通常再用热水喷射麦芽汁沉淀物，以带走剩余的麦芽汁。在酿造罐中，再煮沸麦芽汁并添加啤酒花，小罐扎啤，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，扎啤招商加盟报价，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。拉格啤酒通常要经历更长时间的发酵期；二周的初级发酵，二周的二级发酵以及一到六个月的后熟。熟啤酒离开啤酒厂之前，经过过滤和罐装，并加入二氧化碳，最后成为我们见到的啤酒!

喝啤酒的好处：

含二氧化碳，饮用时有清凉舒适感，促进食欲。啤酒花含有单宁、维生素、酒花油、苦味素等，具有健胃、镇痛等医效能，心脏病及结核病等均有较好的辅助效果。

适量饮用啤酒对心脏患者亦有一定效果。啤酒是夏秋季防暑降温解渴止汗的清凉饮料，据医学和饮料专家们研究，啤酒含有4%的酒精，能促进血液循环。过度饮用冰冻啤酒伤脾胃，加重体内湿气，影响健康。

纯生啤酒采用特殊的酿造工艺，严格控制微生物指标，使用包括 0.45微米微孔过滤的三级过滤，不进行热杀菌让啤酒保持较高的生物、非生物、风味稳定性。这种啤酒非常新鲜、可口，保质期达半年以上。

干啤酒 该啤酒的发酵度高，残糖低，二氧化碳含量高。故具有口味干爽、杀口力强的特点。由于糖的含量低，属于低热量啤酒。产量位于前10名的国家见表1 1986年啤酒产量居前10名的国家。

扎啤招商加盟报价-南京阿朗斯特酒业厂家-

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）是江苏 南京 ,啤酒的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在阿朗斯特酒业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创阿朗斯特酒业更加美好的未来。同时本公司（www.njhuangpi.cn）还是从事南京燕京扎啤，江苏燕京扎啤，南京燕京扎啤批发的厂家，欢迎来电咨询。