

# 扎啤代理怎么样 阿朗斯特酒业有限公司 溧水扎啤

产品名称	扎啤代理怎么样 阿朗斯特酒业有限公司 溧水扎啤
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

啤酒的形式：

**罐装：**罐装啤酒于1935年起始于美国。第二次世界大战中而发展很快。罐装啤酒体轻，运输携带和开启饮用方便，因此很受消费者欢迎，发展很快。PET(聚对苯二甲酸乙二酯)

**塑料瓶装：**自1980年后投放市场，数量逐年增加。其优点为高度透明，重量轻，启封后可再次密封，价格合理。主要缺点为保气性差，扎啤代理怎么样，在存放过程中，CO<sub>2</sub>逐渐减少。增添涂层能改善保气性，但贮存时间也不能太长。PET瓶不能预先抽空或巴氏杀菌，需采用特殊的灌装程序，以避免摄入空气和污染杂菌。**瓶装：**为了保持啤酒质量，减少紫外线的影响，扎啤加盟哪家好，一般采用棕色或深绿色的玻璃瓶。空瓶经浸瓶槽（碱液2~5%，扎啤代理哪家好，40~70℃）浸泡，然后通过洗瓶机洗净，再经灌装机灌入啤酒，压盖机压上瓶盖。经杀菌机巴氏杀菌后，检查合格即可装箱出厂。

啤酒的酿造：

**原料粉碎：**将麦芽、大米分别由粉碎机粉碎至适于糖化操作的粉碎度。

**糖化：**将粉碎的麦芽和淀粉质辅料用温水分别在糊化锅、糖化锅中混合，调节温度。糖化锅先维持在适于蛋白质分解作用的温度（45~52℃）（蛋白休止）。将糊化锅中液化完全的醪液兑入糖化锅后，维持在适于糖化（α-淀粉和β-淀粉）作用的温度（62~70℃）（糖化休止），以制造麦醪。麦醪温度的上升方法有浸出法和煮出法两种。蛋白、糖化休止时间及温度上升方法，根据啤酒的性质、使用的原料、设备等决定用过滤槽或过滤机滤出麦汁后，在煮沸锅中煮沸，添加酒花，溧水扎啤，调整成适当的麦汁浓度后，进入回旋沉淀槽中分离出热凝固物，澄清的麦汁进入冷却器中冷却到5~8℃。

啤酒的新技术：

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。已取得的成果为：前发酵由传统法的5~10日缩短为1日，可连续稳定运行3个月。

圆柱圆锥露天发酵罐：1966年起开始应用于生产。其主要优点为：可缩短发酵周期，节约投资，回收CO<sub>2</sub>和酵母简便，有利于实现自动控制。单罐容积在600KI的已很普遍，材质一般为不锈钢。

扎啤代理怎么样-阿朗斯特酒业有限公司-溧水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](http://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.zhapidl.cn](http://www.zhapidl.cn)）还是从事南京多彩扎啤，江苏多彩扎啤，南京多彩扎啤公司的厂家，欢迎来电咨询。