

一扎啤酒 南京阿朗斯特酒业厂家 扎啤

产品名称	一扎啤酒 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

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”，扎啤招商加盟哪家好，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。

啤标艺术：

不同国家的啤标往往表现出不同国家的文化特色。丹麦生产的“嘉士伯”系列啤标产量非常大，扎啤，有美人鱼铜像、地图、船舶、城市等；德国、比利时的啤标印刷精美细致、品种繁多，有些已超过了邮票的质量，令人叹为观止；瑞士、荷兰的啤标素以典雅著称，小罐扎啤，乡间小路上撒下串串铃声的运油车，阿尔卑斯山下田园风光令人神往；

美国啤标是以民众日常生活为内容的；如郊游、赛车、劳作等；意大利啤标有古典之美和庄重神秘的宗教色彩，图案以名画、骑士、古城堡、传教士为主；而日本啤标设计手法和风格接近中国，画面常采用绘画、书法和民间故事等；中国的啤标不仅浓缩了神州大地的风光，还是书法家大显身手的地方，许多啤标均为名家题字。

啤酒的酿造过程，首先把发芽的大麦在滚筒碾碎机中碾碎，注入热水混合，旋转入麦芽汁桶（这是一种置于酿造车间的铜制或木制或不锈钢制的大容器）。麦芽汁就像燕麦粥，呈金黄色，有点甜，煎熬麦芽汁的方法是由德国的酿酒师针对他们的麦芽类型开发的，一扎啤酒，他们先把麦芽汁抽入一个罐中，煮沸促使蛋白质分解，然后再抽回到麦芽汁桶，几个小时内慢慢的上升温度。这个方法起初应用于德国白啤酒(Weissbiers)和德国巴克黑啤酒(Backs)的酿造，那是为了酿制一种厚泽麦芽风格的啤酒。

一扎啤酒-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）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.njjkhj.cn）还是从事南京酒水公司，江苏酒水公司，南京酒水的厂家，欢迎来电咨询。