

# 代理 南京扎啤代理 阿朗斯特酒业

产品名称	代理 南京扎啤代理 阿朗斯特酒业
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

扎啤多彩的原因是什么？

多彩扎啤利用高科技鲜啤过滤技术，不但保留了鲜啤的鲜美口感，而且也保留了原有营养成分。同时，为了符合现代人对多元化营养、多元化文化、多元化口味扎啤的需求，多彩扎啤的生产中往往被加入不同的绿色水果元素或者谷物元素，南京饮料代理，从而呈红、黄、黑、绿等多种口味，色彩缤纷，赏心悦目。

市场上流行的多彩扎啤目前常见的多彩扎啤主要有黄、黑、红、绿四种口味的扎啤。

酿酒起源于哪里？

新的考古发现表明，早在新石器时代中国人老祖先已经开始发酵酿酒了，发酵酿酒地点在河南省舞阳县北舞渡镇贾湖村。这一研究成果的出现，震惊了全世界。它改写了中国的酿酒历史，同时也向世界表明，扎啤全国代理，中国才是最早掌握酿酒技术的国家，比中东早了1600多年。由中国科技大学科技史与科技考古系教授张居中和宾夕法尼亚大学教授帕切克·格文合作完成的这项研究成果的报告发表在2004年12月6日出版的美国《国家科学院学报》上。

### 1.水处理配比稀释法对啤酒原料的要求

优质啤酒酿造需要好的原料，南京扎啤代理，用于稀释的啤酒对原料的要求则更显重要。据报道，代理，啤酒中的风味物质达850多种，挥发性成分就有352种，而麦芽中含有的挥发性物质达120种。麦芽的溶解度、各种成分的组成及辅料的添加比例均会在不同程度上对稀释啤酒的质量产生影响。

## 2.水处理配比稀释法对稀释用水的要求

啤酒稀释用水应具有和啤酒相同的质量特性。稀释用水的氧含量和二氧化碳含量是重要的质量指标。过多的氧含量不仅会加速啤酒的氧化，破坏啤酒的胶体和风味稳定性，还会导致啤酒中二氧化碳的含量降低。据测定，啤酒中每溶解0.1克空气就会导致5克二氧化碳被替代，这是相当危险的。

代理-南京扎啤代理-阿朗斯特酒业(推荐商家)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)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。