

南京阿朗斯特酒业供应 百威啤酒 啤酒

产品名称	南京阿朗斯特酒业供应 百威啤酒 啤酒
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

啤标艺术：

由于啤酒被世人誉为液体面包，各地都竞相生产，百威啤酒，因其品种多、产量大，其啤标设计手法也日趋多样化、艺术化，如今收藏啤标已成为世界性的活动及联系各国友谊的纽带。啤标收藏者除了收集啤标、啤酒罐外，还收集与啤酒有关的东西，如啤酒杯、啤酒海报、啤酒邮票、啤酒火花、啤酒杯垫、开瓶器、啤酒会刊、厂史资料等。收藏啤标已引起人们的浓厚兴趣。挪威奥斯陆的索尔伯格，经过几十年的刻意搜求，已集得各种啤标30多万枚；世界上收藏啤标人数最多的是中欧国家；在捷克、斯洛伐克跳蚤市场上，交易最活跃、成交率极高的是啤标。

啤酒生产的过程：

麦芽制造：发芽适宜温度为13~18℃，发芽周期为4~6日，根芽的伸长为粒长的1~1.5倍。长成的湿麦芽称绿麦芽。焙燥：目的是降低水分，终止绿麦芽的生长和的分解作用，以便长期贮存；使麦芽形成赋予啤酒色、香、味的物质；易于除去根芽，焙燥后的麦芽水分为3~5%。贮存：焙燥后的麦芽，在除去麦根，精选，冷却之后放入混凝土或金属贮仓中贮存。

扎啤实际上就是鲜啤酒或生啤酒，为什么称为“扎”，有两种说法：

一.是英文jar（广口瓶）的音译，是有外文音译而来；

二是粤港习惯称呼，从酿造工艺来讲，其本质就是酿制成熟的，未经热处理的，啤酒，在市上以特定方式出售的鲜啤酒。

中国人取其谐音为“扎啤”，嘉士伯啤酒，它的完整称呼应该是“重加二氧化碳冰镇啤酒”。

被人们誉为"啤酒原汁"的扎啤酒是将优质的清酒从生产线上直接注入全封闭的不锈钢桶，饮用时用扎啤机充入二氧化碳，并用扎啤机把酒控制在3~8℃，饮用时从扎啤机里直接打到啤酒杯里，避免了啤酒与空气的接触，大乌苏啤酒，使啤酒更新鲜、更纯厚、泡沫更丰富，饮用时更加爽口，回味无穷。扎啤中含有的酵母菌，具有促进胃液分泌、增进食欲、加强消化的作用。

南京阿朗斯特酒业供应(图)-百威啤酒-啤酒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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。阿朗斯特酒业——您可信赖的朋友，公司地址：南京市鼓楼区幕府南路孙家凹90号，联系人：房经理。同时本公司(www.hapipf.cn)还是从事南京百威，江苏百威，南京百威公司的厂家，欢迎来电咨询。