

夺命大乌苏 啤酒 南京阿朗斯特酒业

产品名称	夺命大乌苏 啤酒 南京阿朗斯特酒业
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

啤酒的发酵：

发酵：冷却后的麦汁添加酵母送入发酵池或圆柱锥底发酵罐中进行发酵，用蛇管或夹套冷却并控制温度。进行下面发酵时，高温度控制在8~13℃，发酵过程分为起泡期、高泡期、低泡期，一般发酵5~10日。发酵成的啤酒称为嫩啤酒，啤酒厂，苦味羸，口味粗糙，CO₂含量低，不宜饮用。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。

扎啤价格高的原因:其一，是因为桶装鲜啤酒的保质期不长，经销商承担了一定的风险，如果不能及时售出，会造成很大的经济损失；其二，啤酒，是商业性方面的因素，夺命大乌苏，由于扎啤是一种新型的商品，为了维持其自身的价值，同时也为了其长期的生存，一问世就抬高了身价。最后是因为消费心理方面的原因，宾馆饭店纷纷推出这一产品来迎合部分赶时髦消费者的心理，亦即周瑜打黄盖，一个愿打一个愿挨。不论什么原因，其独特的风味，啤酒机，总令消费者对其情有独钟，一饮为快。

啤酒的储存和运输：

- 一、搬运啤酒时，应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击和挤压。
- 二、啤酒不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运。
- 三、啤酒宜在5~25℃下运输和贮存;低于或高于此温度范围，采取相应的防冻或防热措施。
- 四、啤酒应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中;不得露天堆放，严防日晒、雨淋;不得与潮湿地面直接接触。

夺命大乌苏-啤酒-南京阿朗斯特酒业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）是从事“多彩扎啤,雪花扎啤”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：房经理。同时本公司（www.njzhapi.cn）还是从事南京扎啤代理，江苏扎啤代理，南京扎啤的服务商，欢迎来电咨询。