

宏红食品贸易 莪蔓生啤 生啤

产品名称	宏红食品贸易 莪蔓生啤 生啤
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

辨别扎啤好坏只需要三招

看 主要看泡沫是否丰富。有些扎啤倒出来一段时间后，杯子壁上还挂着一些泡沫，这样的扎啤品质就很好。

闻 刚打开啤酒瓶盖，或者扎啤刚打出来时，摇一摇。看是否能闻到麦芽香气和酒花香气。如果香味很淡，有可能啤酒质量不过关，或者在酒中掺水。

尝 品尝扎啤的柔和协调性，如果是上乘的扎啤，大家品尝时能感觉到扎啤的味道很醇厚，很醇香，乐东生啤，干净爽口。

另外，一杯扎啤越快喝下去，口感越好。因为扎啤从罐子里接出来之后，会有一个氧化的过程，时间长了，会对口感造成影响。

夏季喝扎啤要注意，小心疾病找上您。扎啤喝了清凉解暑，千万不要乱喝自制的扎啤哦。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；通常要用160-180的专用清洗液体经过高温高压来消毒。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大幅度地保证了啤酒的新鲜口感！

啤酒行业周期性不明显，主要由于啤酒是外来酒种，在我国是一个从无到有的过程，啤酒具有大众消费品的属性，存在消费刚性需求。从人均消费量来看，莪蔓生啤，我国啤酒人均消费量同欧美国家相比还比较低。

“扎啤”实际上就是通过微孔膜过滤的啤酒，它不同于普通高温灭菌的啤酒，也不同于听装的熟啤酒，是一种天然、无色素、不加糖、无防腐剂的优质啤酒，营养价值要高于普通的瓶装啤酒。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

扎啤的价格为什么比熟啤酒贵

据介绍，扎啤是通过使用加工设备及特殊工艺以达到啤酒的生物稳定性。在销售过程中，扎啤通常是储存在不锈钢扎啤桶内，凉中生啤，利用二氧化碳加压后，再经过带制冷装置的售酒机来销售。如今市场上出售的几元1扎的啤酒，实际上是普通的鲜啤酒，即不经过巴氏杀菌的鲜啤酒。

因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；用专用清洗液体经过高温高压来消毒。

出售方法，生啤，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；

宏红食品贸易(图)-莪蔓生啤-生啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司(www.dghongh.com)在啤酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，宏红食品贸易一直以客户为中心、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：林生。同时本公司(www.dgdeguopijiu.com)还是从事德国啤酒，德国啤酒厂家，德国啤酒批发的厂家，欢迎来电咨询。