

# 宏红食品贸易 玉林扎啤 扎啤

产品名称	宏红食品贸易 玉林扎啤 扎啤
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

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，在市上以特定方式出售的鲜啤酒。

扎啤的价格比同等量的熟啤酒高：

- 1、因为它保持了啤酒良好的口味和营养；
- 2、生产过程中，无菌条件要求严格，设备投资大，在灌装前要经过膜过滤或孔过滤，扎啤，除去微生物，啤酒桶和生产环境也要严格无菌；
- 3、销售方式独特，要过通过鲜啤酒销售机进行降温，并利用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而产生氧化味；
- 4、是因为桶装鲜啤酒的保质期不长，经销商承担了风险，不能及时售出，会造成很大的经济损失；

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，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，钦州扎啤，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，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

谈到国内啤酒行业格局，就不能忽略外资，国内啤酒早已是全球化的竞争，只不过外资采取了新的战略隐身幕后，玉林扎啤，从规模来看，百威英博已经是我国第四大啤酒企业，目前32个啤酒生产厂的年产能达300万吨。我国前十大啤酒厂商中大多都有外资参股，洋品牌至少控制了我国40%的生产规模和超过60%的啤酒市场。09年我国啤酒占啤酒行业20%左右的份额，百威英博雄霸东部，防城港扎啤，嘉士伯西部为王。

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；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；保留啤酒的原有结构，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

宏红食品贸易(图)-玉林扎啤-扎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)位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司(www.dggnyl.com)还是从事东莞功能饮料，体质能量功能饮料，功能饮料厂家的厂家，欢迎来电咨询。