

威海卫酒业诚招社区营销、合作伙伴 威海卫酒业

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 威海卫酒业诚招社区营销、合作伙伴 威海卫酒业 |
| 公司名称 | 山东威海卫酒业集团威海有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省威海市温泉西路98号 |
| 联系电话 | 18106301888 |

产品详情

老板原浆啤酒酿造全过程，喝酒要喝原浆酒！

老板原浆啤酒的酿造从粮到酒是日月精华的浓缩，是工匠技艺的锤炼，也是精益协作的成果。每一滴原浆啤酒都耗费了众多匠人的心血。

一、选料

俗话说“酒是粮食精，越喝越年轻”，原料在酿酒中起到的作用举足轻重。老板原浆采用优质大麦芽、精选上好啤酒花、优质深层地下水、鲜活酵母。从田间硕果到餐桌美酒，需要经历无数道工序。就从原浆的选料来说，酿酒人对每个细节都精雕细琢，在原料的选择上也是一丝不苟。

二、粉碎

优质麦芽是原浆啤酒的重要原料，经过粉碎后，麦芽精华脱颖而出！

三、糖化、煮沸

糖化/煮沸是啤酒酿造的关键工序，优质麦芽与啤酒花在煮沸锅中相遇，反复煮沸5次，麦汁被赋予啤酒花所特有的香味。

四、发酵

发酵是一个很神奇的过程，老板原浆啤酒发酵21天，麦汁在此环节要完成向啤酒液的转化，这背后主要的“推手”是酵母。在发酵罐里，酵母将麦汁中的糖份，转化为酒精和二氧化碳，威海卫原浆啤酒专业啤酒贴牌、代加工，还有各种风味物质，啤酒液的身影渐渐清晰了。这就能直接喝了吗？别心急，还得再等等！

五、储酒

发酵后的啤酒还未完全成熟，在低温环境下，精心地控制着时间和温度。经过时间历练，啤酒逐渐成熟，口感更柔和。经历了无数道工序与蜕变之后，一粒粒粮食最终成为杯中的美酒。

六、罐装

老板原浆的灌装可是很有技术含量滴，因为氧气是啤酒新鲜的最大敌人，有效隔离氧气侵袭是必须的。还有贴商标工艺竟然精细到“丝”，一“丝”相当于发丝的十分之一！就这严谨度不服不行有木有！

七、检测与品评

老板原浆不仅有仪器的精密检测，还拥有N多位品酒师。这些“国嘴”们的味觉系统可是明察秋毫！只有经历精密仪器与国嘴考验的啤酒才可以进入市场和消费者见面了。

老板原浆啤酒未添加任何香精香料。暂且先不说老板原浆啤酒与工业酒味道的差别，最明显的表现是喝了老板原浆啤酒不会上头，就算喝多了也只会稍微头晕，短时间内就能清醒；至于工业啤酒，喝了之后会头疼难受，一两天都缓不过来！

老板啤酒坚持选用先进的生产设备和科学的生产技术酿造优质啤酒，为您带来全新的啤酒体验！老板啤酒在不断发展壮大的过程中，已发展成为拥有20万千升产能的啤酒生产基地，在满足自身生产需要的同时可对外承接OEM代加工业务，有意向合作的朋友，详情请咨询业务经理！

国外精酿原浆啤酒一直蓬勃发展，在大众啤酒日趋饱和的大背景下中国精酿原浆啤酒市场也渐渐焕发出蓬勃的生机。尤其是以诚实的态度生产的特色啤酒，强调创新，强调多元化，威海卫啤酒的本土化已经受到越来越多人的欢迎。老板出品，必属精品威海卫酒业集团威海有限公司旗下的“老板”系列精酿原浆啤酒作为国产啤酒，具有纯净爽口、柔和清香的纯正口味。威海卫的精酿原浆工坊威海卫酒业集团有限公司以技术进步为支撑，采用先进的科学技术和现代化的技术装备，生产安全、绿色高质量的产品。是名副其实的“山东Lao字号”企业！

影响啤酒泡沫稳定性的因素

啤酒泡沫是一种能够直观体现啤酒质量的重要特征，丰富、细腻的泡沫不仅可以给消费者带来较为新鲜的感受，而且可以防止啤酒风味物质的溢出和啤酒中的物质因空气影响而发生的氧化。影响啤酒泡沫的物质很多，蛋白质作为啤酒中的重要组成部分，对啤酒泡沫的品质起到至关重要的作用。为了能够拥有优良品质的啤酒泡沫，老板啤酒的研发团队利用先进的技术手段，经过不断的探索尝试稳步提高和巩固现有产品的品质。拥有浓密泡沫、绵甜口感的老板精酿原浆啤酒已成为众多啤酒爱好者们的心头好，销量一路飙升。若您有意向加盟代理老板啤酒，请与我们的业务经理取得联系！

威海卫酒业诚招社区营销、合作伙伴-威海卫酒业(在线咨询)由山东威海卫酒业集团威海有限公司提供。
威海卫酒业诚招社区营销、合作伙伴-威海卫酒业(在线咨询)是山东威海卫酒业集团威海有限公司(www.whwjyt.com) 今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 销售经理。