

老板啤酒承接啤酒代加工、贴牌业务 威海卫酒业

产品名称	老板啤酒承接啤酒代加工、贴牌业务 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

如今啤酒在人们生活中无处不在，开心时，不开心时，朋友家人相聚时，大家总会拿上啤酒，感受最纯真的快乐。但是人们在享受啤酒带来的快乐之时却不知道：在6000年前，这种现在供人娱乐消遣的饮料，对当时的人们来说，却是十分重要的食物和饮用水来源。小编为大家找到了一张“啤酒简史”图，请看下图：

1无意的“发现”

当我们都在一边喝着啤酒一边惊叹是谁这么优秀发明出这么棒的东西的时候，其实很少有人知道最早的啤酒其实并不是被有意发明出来的，而是来自于人们无意的“发现”，而且正是因为这个“发现”也让无数的人类部落远离了病痛与折磨。在距今一万年前的农业开始出现，一部分人类部落也渐渐开始从游牧转向定居，并逐渐开始种植和存储谷物（小麦和大麦为主）。但因为当时的存储条件并不好，谷物在仓库中很容易受潮，进而发芽。

但聪明的人类发现，这些发芽的谷物并不会因为发芽而不能食用，相反不仅可以食用，还带有一丝淡淡的甜味。在食物相当匮乏的远古时代，糖可以说是十分的珍贵，那个时代的人们对于这样的诱惑可以说是毫无抵抗力。对于他们来说处理谷物的方法也十分的单一，通常是用水将它们熬煮成稀粥。受制于自然的时代，人们的食物资源总是不可预测，遇到风调雨顺的时候资源丰富，难免会有剩下喝不完的稀粥，于是人们就会寻找一些器皿把这些剩下的稀粥进行储存，以备不时之需。

自然的力量总是充满魔力，人们用发芽的麦子熬成的稀粥在密封放置一段时间后会产生了气泡。这些带气儿的“剩粥”不仅保留了麦子淡淡的甜味，而且喝完还会让人产生“神魂颠倒”的感觉。这便是啤酒的雏形！

此外，在那个年代，生产力发展水平还并不发达，人类还没有发明出任何净化水源的设备，一旦喝到了被污染的水源，很可能就会有生命危险。然而这些水变成了“啤酒”，里面的有害病菌就会大大减少，饮用变得更加安全。

由于精酿啤酒这个概念是美国人发起的，所以我们用美国酿造者协会BA对精酿酿造者的要求定义：

？年产量必须少

年产量小于600万桶(70.2万吨，京或者青啤的产量是这个是二十几倍)，生产的啤酒用于商业交易，精酿精酿，精的要求就是不会有很多的产量，特点是少但是都是精品。

？自主权

在精酿的公司之中，非精酿酿造者或公司机构，其占股份不能超过25%。自主的只做运营的啤酒，才是符合精酿精神上需求。

？传统手法酿制

酿造者所酿造的大部分啤酒的风味都应该是从传统的或者创新的原料与发酵工艺中获得。

举一个很简单的例子：普通的啤酒产期就是发酵半个月左右，但是精酿啤酒的发酵时间短的有三四十天，长的数年甚至四五年的发酵周期，所以品质和厚重感都是工业啤酒所不能替代的，并且其中没有使用辅料来酿酒，或者用辅料也是为了增加风味而不是减少风味。

国庆节作为2019年下半年最后一个假期，当然要抓住这个尾巴，叫上好友一起聚会了

聚会来了，啤酒怎么能少！！

别人的国庆：哈哈哈哈~我穿梭在~人山人海~哈哈哈哈哈哈~

本人的国庆：哈哈哈哈~我穿梭在~美食美酒里~哈哈哈哈哈哈~

都说：喝白酒仇人多，威海卫鲜啤优质厂家承接各种规格啤酒代加工业务，喝红酒情人多，喝啤酒朋友多。因为喝啤酒能让人放松，让人心情愉快，而没有喝过原浆精酿就别说自己喝过啤酒。

就像孔子登上了泰山，才发现自己以前根本就没爬过山一样，尝了原浆精酿之后，终于发现自己20年的啤酒是白喝了。

威海卫原浆精酿遵循最古老最纯正的德国酿酒工艺，只使用“麦芽、水、啤酒花及酵母”这四种原料生产啤酒，没有任何的替代品和添加剂。并且不经过任何的过滤，保留酒体中原有的谷物成分，富含多种矿物质和维生素，麦芽浓度保持在13度以上，从而有着工业啤酒无法比拟的厚重口感和浓郁的麦香。由于没有工业啤酒的延长质保期的措施，所以真正的原浆精酿只能在摄氏5度的环境下存储30天~60天。

老板啤酒承接啤酒代加工、贴牌业务-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。

山东威海卫酒业集团威海有限公司（www.whwjyt.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，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。威海卫酒业集团——您可信赖的朋友，公司地址：山东省威海市温泉西路98号，联系人：销售经理。