

精酿啤酒 精酿啤酒发酵技术 精酿啤酒技术

产品名称	精酿啤酒 精酿啤酒发酵技术 精酿啤酒技术
公司名称	河南灵境信息技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市金水区文化78号瀚海北金大厦B座21层
联系电话	13298115999

产品详情

精酿啤酒

近年来，我国啤酒行业完成了龙头企业的整合兼并，逐渐进入重质增效阶段。除去单纯的市场份额扩大，越来越多的工业啤酒制造企业开始注重用户、多样化与个性化的消费需求。而精酿啤酒，凭借其种类丰富、口感独特的诸多优势，在消费升级的当下受到了小众消费者的喜爱追捧，也为传统的工业啤酒生产企业提供了转型升级的新思路和新玩法。

据国内产业信息网统计，我国精酿啤酒市场在 2011到2016年间进入快速导入期，目前在国内啤酒销售额中占 1.5%左右。虽然消费规模较小，但消费增速却保持在 40% 以上，未来发展潜力巨大。十年间，精酿啤酒在国内生根发芽、茁壮成长，也造就了一批有理想、谋创造、讲新意的精酿啤酒品牌。如何在众多品牌中脱颖而出，夯实供应链基础，找准产品，明确推广渠道无疑是最基本的突围之路。

手工精酿啤酒的特点：

品种多样化。

微型啤酒酿造设备由于具有规模小，使用方法灵活的特点，那么就注定了在品种的多样化上具有一定优势。比如酿造香气袭人的小麦啤酒、厚重的黑啤酒、琥珀啤酒、水果啤酒等等，不仅在口味上有多种样式，在风格上也不尽相同。

相比于工业化啤酒，手工精酿啤酒的典型性更加突出，精酿啤酒设备的核心技术，满足消费者对啤酒丰富性的要求。其实，啤酒在国际上如果按种类划分有近100种，按照款式划分的话可以有近万种之多。而在国内，由于啤酒工业处于整合期，大型啤酒工业需要的是利润竞争和市场占有率，所以品种单一战略是这个阶段中国啤酒行业的无奈选择，精酿啤酒，那么就给予了多种类的手工精酿啤酒以巨大的发展空

间。

精酿啤酒与普通啤酒的酿酒原料不同。

1、精酿啤酒：只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，精酿啤酒技术开发培训，不添加任何人工添加剂。通常，精酿啤酒酿造时不需要太多考虑成本，多数会选择上等的原料酿造而成。

2、普通啤酒：同样使用麦芽、啤酒花、酵母和水酿造而成，但为了追求成本，更多用大米、玉米和淀粉等原料取代麦芽。这样酿出的啤酒麦芽汁浓度非常低，口感偏淡。

二、发酵工艺不同

1、精酿啤酒：多为艾尔工艺，酵母在发酵罐顶端工作，浮在酒液的上方，发酵温度一般控制在10-20。发酵罐通常较小，发酵结束后不进行过滤和杀菌处理。

2、普通啤酒：多为拉格工艺，酵母在发酵罐底部工作，沉在酒液的下方，发酵温度一般控制在10以下。发酵罐较大，发酵结束后通常采用过滤和巴氏杀菌，增加啤酒的货架期（保质时间）。

三、发酵时间不同

1、精酿啤酒：因为不需要太计较成本，所以发酵时间往往不会特别重视，不会太多考虑时间成本。最传统的精酿啤酒发酵时间可长达2个月，这样啤酒发酵充分，麦芽汁浓度更高，风味更为浓郁。

2、普通啤酒：对工业啤酒而言，时间就是金钱，因此工业啤酒发酵时间通常只为7天左右，精酿啤酒发酵技术，这样发酵不会特别充分，导致麦芽汁浓度含量低，风味也更为清淡。

精酿啤酒-精酿啤酒发酵技术-精酿啤酒技术(诚信商家)由河南灵境信息技术有限公司提供。河南灵境信息技术有限公司(www.pipijn.com)是一家从事“精酿啤酒设备,精酿啤酒技术培训,精酿啤酒招商加盟,博驰精酿,”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“博驰精酿”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使灵境在技术合作中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！