

酿造精酿啤酒技术 精酿啤酒 精酿啤酒技术

产品名称	酿造精酿啤酒技术 精酿啤酒 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

没有酵母就无法酿造啤酒。这些微生物带来了酒精，同时也决定了很多啤酒的味道。一些酿酒师甚至认为发酵是酿酒最刺激的时候。因为酵母是活的，你不让它舒服，出来的酒就让你不舒服。

人类生存需要氧气，酵母则不同，有氧无氧都能生存。在有氧气的条件下，酵母将糖分解为水和二氧化碳，给自己提供生存的能量，并进行大量繁殖。无氧状态下，酵母将糖分解为酒精和二氧化碳，给自己提供能量。所以啤酒中的酒精，来自于酵母进行无氧呼吸时的代谢产物。

在啤酒中，大多数酵母可以分为两种，发酵温度在18-24摄氏度，处于麦汁顶部发酵的爱尔类酵母和发酵温度在8-14摄氏度，处于麦汁底层发酵的拉格类酵母。

精酿啤酒的营养价值到底有多高？也许你经常喝啤酒，但是你却不一定知道精酿啤酒，学习精酿啤酒技术，因为精酿啤酒不同于人们常见的传统工业啤酒，他是由美国最先提出一种用创新原料酿造的产量比较少的一种啤酒种类，其一般都具有极高的营养价值，适量饮用对身体好处多多。

一、富含多种大量的氨基酸

氨基酸是人体中不可缺少的营养物质。据研究，精酿啤酒中约含有17种氨基酸。在这17种氨基酸中，有8种是人体不能合成却又不可缺少的，即为“必需氨基酸”，且含量颇高。而必需氨基酸不仅能给人体提供用于合成蛋白质的重要原料，而且能促进生长，调节新陈代谢、维持生命等；反之，倘若缺乏必需氨基酸，其后果将十分严重，即会出现缺乏活力、无精打采。

二、含有人体所需的维生素

精酿啤酒中含有丰富的B族维生素，同时还有维生素A、维生素D、维生素E等等。据资料显示，一升精酿啤酒可满足人体每日所需维生素B6的30%，维生素B2的20%和其他维生素的65%，其中维生素B2与维生素B5都被称为“人体美容素”。值得一提的是，每10毫升精酿啤酒中所含的维生素B2是同等量苹果的10倍

！

精酿啤酒为什么很香？主要是大麦芽

啤酒一直坚持选用产自加拿大、澳大利亚的优质进口大麦为原料，这些大麦颗颗饱满、溶解性好、色浅，是目前世界上1最1优质的酿酒用大麦。但是要生产麦香馥郁的啤酒，关键还要看步步考究的酿造工艺，精酿啤酒，在浸泡、发芽、焙焦等各个工序上必须严格把控。

大麦不能直接用于啤酒的发酵与酿造，需要经过浸泡梳洗，并进入发芽期，这是大麦进行生命活动的主要过程，也是酿造麦香啤酒的重要因素。麦芽的质素影响着麦香好坏，但大麦发芽并不是越长越好，需要严格将麦芽的长度控制在一定范围内。在这方面，啤酒配有高科技的监测设备和方法，秉承以麦芽质素为标准而非麦芽产成率的原则，确保了麦芽较高的品质。

到这里，是不是似乎已经可以闻到了浓郁的麦香？还差一步——烘焙，这是能否产出天然麦香的关键。

众所周知，麦制品的香味是烘焙谷物所散发出来的，但烘焙技术的高低，影响着麦香的纯正性。温度太低香味得不到充分散发，温度太高又容易焦糊。就好像制作闻名遐迩的蓝山咖啡，唯有经过“中度烘烤”的咖啡豆，才能让独特的酸、苦、甘、醇等味道很好地融合在一起，形成强烈诱人的优雅气息。

据啤酒业内人士指出，啤酒的麦芽烘焙温度要比其他企业高一些，而正是这微小的差别，能在保证产品色度标准的前提下，最1大程度地呈现出麦芽中的香味物质，也就是麦香。此外，在烘焙方式上，啤酒不惜重金进一步改进，采用三层烘焙技术，使每一粒麦芽都充分地舒展“身体”，“全身心”地融入啤酒液中。

可见，这啤酒中的天然麦香确实来之不易，美味的背后要付出高昂的成本、技术的挑战和口味变化的风险，但一直坚持着，用比别人更高的投入和精神坚守这份执着，精心雕琢每一“寸”的麦香。当你经过某处，不经意间闻到了弥散在空气中的浓郁麦香，不用怀疑，那一定会是啤酒所带来的。

酿造精酿啤酒技术-精酿啤酒-精酿啤酒技术(查看)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)实力雄厚，信誉可靠，在河南 郑州 的技术合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领灵境和您携手步入辉煌，共创美好未来！