

精酿啤酒 优质的精酿啤酒原料 精酿啤酒原料

产品名称	精酿啤酒 优质的精酿啤酒原料 精酿啤酒原料
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

精酿啤酒设备酿制啤酒对于原料和菌的要求

一、原料的选择。啤酒口味的醇厚和啤酒中总氮含量有重要关系，总氮含量高的啤酒醇厚，总氮偏低，优质的精酿啤酒原料，口感易淡泊。啤酒中总氮的高低取决于麦芽质量、工艺措施以及酵母对氮的同化率。其中麦芽起着主要作用。溶解过度，高、中分子蛋白质偏低的麦芽，生产低度啤酒口感偏淡，反之，溶解度低，中、高分子蛋白质含量高的麦芽生产的啤酒醇厚性较好，但啤酒的非生物稳定性差，进口精酿啤酒原料批发厂家，因而选择库值在40%左右，蛋白质含量在10%~12%的麦芽。

??大米的新陈度对啤酒老化味的形成有重要影响，新鲜大米酿造的啤酒风味保质期长，因此选择新鲜米酿制低度啤酒。

??酒花：使用新鲜颗粒酒花，并使用部分香型花，以提高啤酒的酒花香气。

??二、菌的选择。为使低度啤酒有良好的风味，应选择jiang糖快，发酵度在65%~68%、双乙酰峰值低、还原快并且低于4代的酵母用于生产低度酒。

??由于低度啤酒为酵母提供的营养成份往往不足，极易出现酵母退化现象，随着酵母代数增长，明显出现增殖不良、凝聚性差、回收量少、发酵度低、酵母自溶等现象，因而*在8 ° P及11 ° P酒中穿插使用，并及时做好酵母扩培，能始终使用新鲜强壮的酵母。发酵结束降温后，及时排放不用的酵母。

?

精酿啤酒与工业啤酒的区别还是蛮大的。原材料不同发酵工艺不同发展历史不同风格和营养价值不同保存时间不同喝法不同精酿啤酒：只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不添加任何人工添加剂。与工业啤酒相比，麦芽含量更多，啤酒花添加更多，精酿啤酒，所酿造出来的麦芽汁浓度更高。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。工业啤酒：同样使用麦芽、啤酒

花、酵母和水酿造而成，批售精酿啤酒原料，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。

啤啤精酿啤酒不同于大批生产的工业啤酒，是以繁琐的工艺和几倍于普通啤酒的酿造周期经过无数次调制而成。

博驰精酿啤酒采用精选麦芽、上等啤酒花、优质酵母配合酿造水酿造而成，只有并仅有这四种原材料，无任何添加剂，没有勾兑现象。

目前精酿啤酒在国外市场占有率在90%以上，而在中国仅有1%不到，啤啤精酿啤酒目前已遍布中国河北、河南、四川、云南、陕西、新疆等十多个省份，现正在占据全国市场。

精酿啤酒-优质的精酿啤酒原料-精酿啤酒原料(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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！