

泉州精酿啤酒 精酿啤酒 杜柏精酿 厂家直销

产品名称	泉州精酿啤酒 精酿啤酒 杜柏精酿 厂家直销
公司名称	福建杜柏精酿啤酒有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）
联系电话	13960224800

产品详情

杜柏精酿帝国世涛的口感特点——帝国世涛：又苦又甜

味道浓烈，晋江精酿啤酒哪家好，厚重，有着广泛的味觉平衡度和区域性特色的深色艾尔。

香气：浓郁且多样，泉州精酿啤酒哪家好，有着程度变化的烘焙谷物香，麦芽香，水果酯香，酒花香，和酒精香味。

外观：酒体深黑，不透明。深褐色细腻泡沫。

味道：味道丰富浓郁

口感：口感醇厚，有嚼劲，带有柔软，甜美的质感。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒有限责任公司创立于2018年，是一家集研发、生产、运营、销售于一体的精酿啤酒企业。

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

从原材料认识精酿啤酒——水

世界上精酿啤酒风格多种多样，但用到的原材料都是：水、麦芽、啤酒花、酵母这四种原材料。神奇的是他们搭配起来可以给啤酒带来千变万化的口味！

水：

对啤酒来说，水非常重要，一瓶酒里面90%都是水。

早期酿酒大家都采用自己本地的自然水源。在那个化学和生物学都不发达的时代，因为水质的不同，促使各地出现了不同种类的啤酒。金黄通透的皮尔森啤酒就是依赖了捷克皮尔森市独有的超软水酿造而成的。而水硬度较高的慕尼黑，则在黑色啤酒上造诣颇多。不是水越硬就越适合酿造黑啤，多特蒙德比慕尼黑还硬，但却酿造浅色啤酒。传统英式印度淡色爱尔风格的啤酒也是用英国伯顿地区有名的硬水酿造的。

现代科学研究表明，除了硬度之外，水中的残碱度是更重要的参考数据。残碱度越低，越适合淡色啤酒。进入现代工业化之后，酿酒用的水不再是听天由命，泉州精酿啤酒，有各种办法可以进行水处理。随着技术的发展，各个酒厂都有办法根据所生产的啤酒种类决定去控制水中的矿物质含量，从而稳定的生产各个类型的啤酒。

熟啤你都知道些什么知识呢？

我们日常所喝的瓶装啤酒、听装啤酒为熟啤酒，当然现在也有瓶装“生啤酒”，瓶啤酿完后需巴氏消毒，熟啤是在鲜啤原液基础上加一道高温杀菌工艺流程，使啤酒卫生得以保证，保质期也得到延长，为啤酒远距离运输销售提供条件。

扎啤属于生啤，是通过使用专业加工设备及特殊工艺消除病菌以达到啤酒的生物稳定性。在运输过程中必须用冷藏车，在销售过程中，扎啤通常是储存在不锈钢扎啤桶内，利用二氧化碳背压后，精酿啤酒，再经过带制冷装置的售酒机来销售。如今市场上出售的几元1扎的啤酒，实际上是普通的鲜啤酒，即不经过巴氏杀菌的鲜啤酒。这种鲜啤酒在市场上通常是储存在塑料保鲜桶和不锈钢桶内，利用桶本身的保温功能来达到保鲜和适宜的温度。

泉州精酿啤酒-精酿啤酒-杜柏精酿-厂家直销由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。福建杜柏精酿啤酒有限责任公司（www.durbuy.cn）在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，杜柏精酿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：郑先生。