

啤酒OEM代加工 洛江区啤酒代加工 杜柏精酿 可代加工

产品名称	啤酒OEM代加工 洛江区啤酒代加工 杜柏精酿 可代加工
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

精酿啤酒与工业啤酒的差别——发酵时间不同

精酿啤酒和工业啤酒除了发酵工艺有所区别外，发酵时间也有很大不同。

精酿啤酒

因为不需要太计较成本，洛江区啤酒代加工，所以发酵时间往往不会特别重视，不会太多考虑时间成本。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。

工业啤酒

对工业啤酒而言，啤酒OEM代加工，成本控制原因，导致麦芽汁浓度含量低，风味也更为清淡。

杜柏精酿啤酒招商——啤酒花的组成部分

酒花三大成分：

1.酒花精油（芳香物质）

2.酒花树脂

(苦味物质 防腐、改善稳定泡沫)

3.酒花多酚

(沉淀、抵抗会氧化、增加啤酒醇厚度)

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。

杜柏品牌现已基本达成与经销商、配送网点的战略合作，打造了半小时至1小时的都市配送圈，让更多的鲜啤爱好者能够随时随地畅享具有欧洲风味的精酿鲜啤！

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

杜柏精酿-帝国世涛 (Imperial Stout)

当你拿起一杯帝国世涛的时候，酒体看起来应该呈现特别深的棕色甚至柏油一样的黑色，还有细密的厚厚的棕色泡沫。

杜柏精酿的帝国世涛（酒精度 8.5%，原麦汁浓度 21Po）有着深褐色且细腻绵密的泡沫和极其深黑的颜色，散发着烘焙麦芽过后的香气，入口醇厚顺滑，有柔软甜美的质感。刚喝会有不一样的惊喜哦！

关于我们：

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

目前公司拥有产品白啤、黄啤、皮尔森、IPA和帝国世涛五款精酿鲜啤。产品原料臻选澳大利亚进口麦芽、捷克啤酒花和比利时酵母，做到真材实料，从源头保证产品品质。

杜柏精酿渠道伙伴火热招募中，欢迎有志之士来电咨询！

啤酒OEM代加工-洛江区啤酒代加工-杜柏精酿-可代加工由福建杜柏精酿啤酒有限责任公司提供。“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”就选福建杜柏精酿啤酒有限责任公司(www.durbuy.cn)，公司位于：福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心），多年来，杜柏精酿坚持为客户提供好的服务，联系人：郑先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。杜柏精酿期待成为您的长期合作伙伴！