

# 杜柏精酿啤酒厂家直销 精酿鲜啤加盟费 福州精酿鲜啤

产品名称	杜柏精酿啤酒厂家直销 精酿鲜啤加盟费 福州精酿鲜啤
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

超B格餐厅+超新鲜精酿=杜柏精酿在东南里

餐厅，是吃饭的地方

酒庄，是喝酒的地方

咖啡厅，是下午茶的地方

软装陈设，是设计的地方

餐厅+酒庄+下午茶+软装陈设

你能想象是何般模样吗？

答案就在：

浦西万达金街

东南里

那里临湖，有白鹭群飞、驻留

你可以一边静心平常没事，一边欣赏自然美景；

那里有美食，道道美味、精致

你可以尝到用心烹饪出的粤菜、闽菜、海鲜、港式茶点；

那里有美酒，滴滴新鲜、香醇

你可以品尝到泉州本地的精酿鲜啤——杜柏精酿。

带上家人、朋友品尝极具美学元素的菜系

所之谓：精致轻奢的饮食美学。

用心做出的精致美味+匠心酿造的杜柏精酿

既可以zhi愈你的心，又能温暖你的胃！

杜柏精酿在东南里

一桌美食，福州精酿鲜啤，一杯好酒

一份好心情自然而然

精酿啤酒与工业啤酒的差别——酿酒原料不同

啤酒是以谷物、水为主要原料，加啤酒花（或酒花制品）经酵母发酵酿造而成，含有二氧化碳的低酒精度发酵酒。啤酒根据原料和发酵工艺，通常可以分为上面发酵啤酒和下面发酵啤酒。

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，精酿鲜啤加盟费，啤酒花添加更多，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，用原浆纯手工酿造而成，不勾兑。

## 工业啤酒

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。并且都是原浆勾兑而成，这样酿出的啤酒麦芽汁浓度非常低，口感偏淡。

## 工业啤酒

通常精酿啤酒采用的是艾尔工艺（Ale，上发酵工艺）或拉格工艺（Lager，下发酵工艺），而工业啤酒都是采用拉格工艺（Lager，下发酵工艺），二者主要区别是发酵过程中酵母所在的位置和发酵温度不同。

## 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 15-25 。发酵罐通常较小，发酵结束后不进行过滤和杀菌处理保持啤酒的新鲜和营养成分不流失。也有一些口味比较清淡的精酿啤酒是采用拉格工艺。

## 工业啤酒

多为拉格工艺，酵母在发酵罐底部工作，沉在酒液的下方，精酿鲜啤怎么卖，发酵温度一般控制在 10 左右。发酵罐较大，精酿鲜啤厂家代理，发酵结束后通常采用过滤和巴氏杀菌。

## 杜柏精酿啤酒——啤酒花在啤酒中都有哪些作用？

使啤酒具有清爽的芳香气、苦味和防腐力。酒花的芳香与麦芽的清香赋予啤酒含蓄的风味。啤酒、咖啡和茶都以香与苦取胜，这也是这几种饮料的魅力所在。

形成啤酒优良的泡沫。啤酒泡沫是酒花中的异律草酮和来自麦芽的起泡蛋白的复合体。优良的酒花和麦芽，能酿造出洁白、细腻、丰富且挂杯持久的啤酒泡沫来。

有利于麦汁的澄清。在麦汁煮沸过程中，由于酒花添加，可将麦汁中的蛋白络合析出，从而起到澄清麦汁的作用，酿造出清纯的啤酒来。

啤酒花强烈的酒花味道能够平衡麦芽汁的自然甜度并激发食欲。原始的啤酒因为添加了蜜糖或枣椰子，味道比较甜美，但这样的啤酒并不十分解渴，这是掺啤酒花酿造而成的啤酒在整个中世纪十分流行的原因。

柏精酿啤酒拥有丰富的啤酒花

品尝杜柏精酿

领略啤酒花的魅力

杜柏精酿啤酒厂家直销(图)-精酿鲜啤加盟费-福州精酿鲜啤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](http://www.durbuy.cn)）位于福建省泉州市晋江市晋新路1108号（运营中心）。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前杜柏精酿在啤酒中享有良好的声誉。杜柏精酿取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。杜柏精酿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。