精酿啤酒品牌 杜柏精酿 精酿啤酒

产品名称	精酿啤酒品牌 杜柏精酿 精酿啤酒
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

从原材料认识精酿啤酒——酵母

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。这也给啤酒带来了两个大分类，爱尔和拉格。

不同的酵母有不同的特色，有的酵母让你的酒中充满果香，有的能带来酸腐的味道，有的味道隐藏的很深，精酿啤酒加盟，能够更好的突出麦芽味道，精酿啤酒，这些都是由不同的酵母特性所决定的。

如果控制不好，发酵过程中还会产生喝酒上头的源泉，醇。醇在啤酒中适量存在能使酒体丰满。但如果含量过高，除了饮用时感觉会有明显异杂味外，还会导致饮后头晕、头tong的现象，即“ 上头 ”。

如果你想体验这四种原料带来的神奇魔力，不如尝尝杜柏精酿啤酒，每一款都给你不一样的味蕾体验！

喝好点，喝少点，精酿啤酒品牌，来一杯，取悦自己！

为什么精酿啤酒这么贵呢？/麦芽比大米、玉米贵很多吗？

为什么精酿啤酒这么贵呢？

小杜回答：

“ 因为我们用的是真材实料，只使用麦芽、啤酒花、酵母和水进行酿造，不使用任何化学添加剂。与工业啤酒相比，麦芽含量更高，啤酒花添加的更多，酿出来的麦芽汁浓度也更高。工业啤酒虽然会使用一样的原材料，精酿啤酒推荐，但为了考虑成本，会更多的用大米、玉米等廉价原料来代替麦芽。 ”

麦芽比大米、玉米贵很多吗？

小杜回答：

“ 金钱不能直接转化成快乐，但喝酒可以啊！同样是喝，为啥不喝点好的？人生一世，喝杯酒就能得到一点快乐，为什么不喝呢？你今天多花了几十块钱喝一杯好的啤酒，明天少吃几块肉就省回来了！ ”

精酿啤酒与工业啤酒的差别——风格和营养价值不同

精酿啤酒

精酿啤酒通常添加的麦芽、酵母和啤酒花种类和数量较多，可酿造出来的风格种类各异，有香气袭人的小麦啤酒、厚重的黑啤酒、琥珀啤酒以及水果啤酒等。

全世界按照种类划分，有近100多种风格的精酿啤酒。这些精酿啤酒都具有浓郁的香气，高含量的麦芽汁，厚重饱满的口感，营养价值更高，售价高等特点。精酿啤酒酒精度多为5度或以上，有些加烈精酿可达10多度

工业啤酒

为了统一的成品口感，通常工业啤酒酿造工艺和风格单一，再加上发酵时间极短，所以工业啤酒具有口感淡、气泡多、麦芽汁浓度低、啤酒花含量少和酒精度低等特点，其自然营养价值和售价也较低。

精酿啤酒品牌-杜柏精酿(在线咨询)-精酿啤酒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）是从事“白啤,黄啤,皮尔森,帝国世涛,IPA”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：郑先生。