

精酿啤酒厂 泉州精酿啤酒 杜柏精酿啤酒

产品名称	精酿啤酒厂 泉州精酿啤酒 杜柏精酿啤酒
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

精酿啤酒应该如何品尝？——闻

精酿啤酒的风格全世界范围内可多达100多种，既然加入的酿造材料不一样，它们自然也有着自己独特的香味。每个人都有自己的味觉感受，所以闻味道往往也是我们了解一款啤酒适不适合自己的一个主观因素。

闻原材料味道

精酿啤酒的味道通常体现的是酿造时使用的主要材料的味道。例如麦芽是类似大米的甜味，啤酒花是类似gan草的苦味，还有焦糖的甜味等等。个别的精酿啤酒还会散发出水果、蔬菜、干果、草药等味道。

一般气味越淡的啤酒，泉州精酿啤酒，越适合冰镇畅饮。气味越丰富的则越适合冰镇后先含在嘴里感受其中的多种口味，精酿啤酒厂家，然后再细细品味。

啤酒一般多少度？

一般的话都不会很高，3度吧，也有高一两度的还有高好几度，几十度都有。看你是说的哪种啤酒吧。例如蛇毒啤酒，酒精度数高达67.5度！你敢喝吗？但大部分啤酒还是很友好的，像我平时喝的比较多的啤酒杜柏精酿黄白啤，度数在5度左右，刚好适饮。大家如果想要研究的话，直接看看罐上的标志就可以属了。

关于我们：

福建杜柏精酿啤酒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，精酿啤酒厂，做到真材实料，精酿啤酒怎么卖，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！

精酿啤酒——泡沫的由来

麦芽、酒花和酵母等啤酒原料在发酵过程中会产生一种特殊的蛋白质，并溶解在啤酒中，具有独特的“起泡”作用，而发酵时产生了大量的二氧化碳，则是形成啤酒泡沫的关键。

啤酒在发酵过程中会产生啤酒花、麦芽汁和酵母菌等一种特殊的蛋白质，溶解在啤酒中，具有“起泡”作用。当啤酒被打开时，瓶内压力下降，二氧化碳在啤酒液中的溶解度降低，就会被释放出来。这个过程中，“起泡蛋白质”将释放的二氧化碳气泡包裹起来，形成泡沫浮在啤酒液的表面。

精酿啤酒厂-泉州精酿啤酒-杜柏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。