

啤酒精酿 杜柏精酿鲜啤招商加盟 啤酒精酿生产厂家

产品名称	啤酒精酿 杜柏精酿鲜啤招商加盟 啤酒精酿生产厂家
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

冬天适合喝什么啤酒？

很多人会有疑问，冬天喝啤酒合适吗？该喝什么啤酒更好？

答案是当然有的，不过普通的燕京青岛百威这种，你冰镇了喝觉得冷，啤酒精酿厂，常温喝又没什么味。不过在这里，我可以给大家推荐一款适合冬天喝的啤酒---帝国世涛！

这款酒酒体比较厚重，香气复杂且内敛，气小，沙口感低。如果喝这款酒的温度偏低，它的各种风味就无法很好的释放出来。所以它更适合在12度左右，等温度逐渐升高，它的更深层次香气就可以慢慢释放出来。但加上帝国世涛的酒精度数是有点高的，更适合冬季在温暖的室内慢慢品尝它。

杜柏精酿的帝国世涛，深黑不透明，深褐色泡沫；它的香气浓郁多样，有烘焙谷物香、麦芽香、水果酯香、酒花香和酒精香味！味道也是比较浓郁，口感香醇顺滑，值得细细品尝！

帝国世涛搭配什么餐点更好呢？由于帝国世涛有相对浓郁的味道，而且酒精度较高，所以可以配搭一些浓郁的巧克力，或者川菜等重口味菜肴，也可以配上坚果或者一些莓果类蛋糕，但避免与精致口味的日料等搭配。

杜柏精酿啤酒一瓶多少钱？

铁罐的35一瓶，是1L装。玻璃瓶296ml是10.5元，啤酒精酿价格，但是这仅仅针对黄白啤，还有皮尔森是8.5，IPA是16，帝国世涛是18。但这些好像不是一瓶一瓶卖，是一件一件卖，啤酒精酿生产厂家，不确定的可以上他们公司微信小程序杜柏精酿查一下。

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，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！

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，能够更好的突出麦芽味道，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，啤酒精酿，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，来一杯，取悦自己！

啤酒精酿-杜柏精酿鲜啤招商加盟-啤酒精酿生产厂家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。