

德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤加盟

产品名称	德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤加盟
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

杀菌方法

熟啤酒----经过巴氏灭菌的啤酒。可以存放较长时间，但口感和鲜啤无法相比。一般保质期在120天左右，好的可以更长，德国扎啤加盟，可用于外地销售。

纯生啤酒：采用特殊的酿造工艺，德国扎啤价格，严格控制微生物指标，使用包括0.45微米微孔过滤的三级过滤，不进行热杀菌，口感较熟啤酒稍好，保质期和熟啤类似。

鲜啤酒---- 不经巴氏灭菌的啤酒。这种啤酒原汁原味，鲜美可口，营养更为丰富，保质期短是它的缺点，所以一般以扎啤形式体现。

酵母性质

上面发酵啤酒----采用上面酵母。发酵过程中，酵母随CO₂浮到发酵面上，德国扎啤，发酵温度15-20 °C。啤酒的香味突出。

下面发酵啤酒----采用下面酵母。发酵完毕，酵母凝聚沉淀到发酵容器底部，发酵温度5-10 °C。啤酒的香味柔和。世界上绝大部分国家采用下面发酵啤酒。

鲜啤酒（ Draught Beer ）鲜啤酒又称为“生啤”。酒液不经过巴氏灭菌法处理的统称为鲜啤酒。因啤酒中保存了一部分营养丰富的酵母菌，所以口味鲜美。但稳定性差，不能长时间存放，常温下保鲜期仅一天左右，低温下可保存3天左右。其产品就地销售，多数桶装鲜啤酒具有爽口美味的优点，国外采用“瞬时杀菌”方法或“无菌膜过滤工艺”，而不用巴氏灭菌法，使啤酒不易变质，且较好地保留了鲜啤酒的优点。

由于这种啤酒多数以广口瓶（Jar）为计量单位进行零售，故依其英语jar一词的发音称为“扎啤”。由于技术发展现已有瓶装纯生啤酒。

扎啤是生啤，但又有别于普通的鲜啤酒，扎啤是通过使用专业加工设备及特殊工艺除菌以达到啤酒的生物稳定性。在运输过程中必须用冷藏车，在销售过程中，扎啤通常是储存在不锈钢扎啤桶内，利用二氧化碳背压后，再经过带制冷装置的售酒机来销售。如今市场上出售的几元1扎的啤酒，实际上是普通的鲜啤酒，即不经过巴氏杀菌的鲜啤酒。这种鲜啤酒在市场上通常是储存在塑料保鲜桶和不锈钢桶内，利用桶本身的保温功能来达到保鲜和适宜的温度。餐馆里卖的所谓的扎啤大都是装在不锈钢桶内的普通鲜啤酒，这种不锈钢桶由于是双层保温，因此啤酒的口感既清凉可口，德国扎啤加盟费用，价格又便宜，很受普通百姓的欢迎。于是人们就把普通鲜啤误认为是扎啤了。啤酒按生产方式可分为生啤和熟啤。

生啤是指不经过传统高温杀菌的啤酒，这类啤酒一般就地销售，保存时间不宜太长。因此，市场上很多生啤都是桶装的。熟啤是经过灭菌处理的啤酒，保存时间较长。生啤酒中的鲜酵母可以促进胃液分解、增进食欲，增强消化功能，易使人发胖，所以瘦人宜饮生啤。熟啤则经巴氏杀菌后鲜酵母被杀灭了，所以胖人宜喝熟啤。

德国扎啤-宏红食品贸易有限公司-德国扎啤加盟由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。德国扎啤-宏红食品贸易有限公司-德国扎啤加盟是东莞市宏红食品贸易有限公司（www.dghongh.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：林生。同时本公司（www.gddgpj.com）还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。