

精酿啤酒价格 杜柏精酿鲜啤招商加盟 福建精酿啤酒

产品名称	精酿啤酒价格 杜柏精酿鲜啤招商加盟 福建精酿啤酒
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

拉格工艺和艾尔工艺是什么意思？

艾尔（Ale），又称为顶部发酵（TopFermentating）。使用该种方式发酵的啤酒，酵母位于啤酒液体顶部，通过表面大量聚集泡沫发酵。这种发酵方式适合温度高的环境，约16 ~24 较好，这样发酵的代谢产物能更多样。比如会产生酰类和酯类，这些物质极大地影响了啤酒风味，也是艾尔啤酒当中复杂香气的重要来源。拉格（Lager），精酿啤酒厂家，又称为底部发酵（Bottomfermenting）。拉格啤酒发酵时，酵母在液体底部，发酵温度要求较低，酒精含量较低。由于酵母沉在发酵醪底部，酵母主要以单一的酒精代谢为主，所以拉格啤酒的口感更加简单，主要是大麦和小麦的原味。

什么啤酒好喝？

啤酒品牌很多，种类也很多。具体看你是更偏向哪款酒。我在这里给推荐几款啤酒，杜柏精酿白啤，精酿啤酒价格，选用澳洲麦芽精心酿制而成的混浊型白啤；融合了新鲜酵母刚出炉的面包香气，精酿啤酒厂家代理，伴随着清香芬芳；泡沫细腻丰富，入口有奶油般的绵柔感觉。但主要还是看个人口味喜好。

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，福建精酿啤酒，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。

精酿啤酒价格-杜柏精酿鲜啤招商加盟-福建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。