

# 德国特酿果味型啤酒厂家排名

生成日期: 2025-10-06

小麦白啤发酵步骤：一般采用三次发酵，即主发酵，次发酵和装瓶后的发酵。特点：酵母麦啤有小麦的香味和酵母发酵所生成的酯香。气泡饱满。为了突出这些香闻，在酿造时避免使用大量的酒花。有桔子或者香蕉的香味，入口时甜，微酸。下口后唇齿留香。由于啤酒本身携带酵母，所以啤酒成品后会显得混浊。根据酵母麦啤的色度和浑浊度来分。酵母麦啤一般分为三种；水晶小麦啤：过滤后无酵母的啤酒，色泽清澈，但是由于过滤也失去了酵母和部分酵母的香气。理论上已经不是酵母小麦啤酒。黑酵母麦啤：添加了烘焙后的大麦，加强焦香；原色酵母麦啤：浑浊的麦啤。色泽金黄。水果味（主要是桔子味和香蕉味的酯香），有时略有酵母的酸味。酵母是用以进行啤酒发酵的微生物。德国特酿果味型啤酒厂家排名

很多啤酒配料表里都有麦芽度，一般来说麦芽浓度越高，啤酒营养价值就越高，而且泡沫细腻持久，酒味醇厚柔和，且保质期也很长。因此“原麦芽浓度”是鉴定啤酒的一个硬性指标，对于啤酒来说，真的是非常重要。

麦芽浓度和酒精度成正比，麦芽浓度越高，酒精度也越高。市面上上大多数啤酒度数都不高，通常在3.5°左右，这其实也是跟它的工艺有关，世界上90%的啤酒都属于拉格啤酒，也就是工艺酿造啤酒，这种方式可以大批量生产，降低成本，但同时啤酒的品质就差很多，口味清淡，酒精度也低。德国特酿果味型啤酒厂家排名精酿啤酒因为不需要太计较成本，所以发酵时间往往不会特别重视，不会太多考虑时间成本。

工业啤酒：19世纪40年代，德国巴伐利亚的啤酒酿造师将啤酒发酵工艺带到捷克的皮尔森，生产出世界上较早的黄金啤酒——工业啤酒，随着制冷的设备的出现这质量稳定、不易变质适合大规模工业生产和运输的啤酒大行于世。随着交通方式的进步，很快皮尔森啤酒和皮尔森酿造法便在整个中欧普及开来。

之后，欧洲流行的啤酒被移民者带到了美国，渐渐美国人也逐渐喜欢上这种啤酒，但由于美国的大麦较少，于是逐渐用玉米代替大麦用来酿造啤酒，再后来演变成用大米或淀粉等来代替大麦酿造啤酒，就形成了现在市面上看到的美国工业啤酒。

精酿啤酒与普通啤酒有什么区别？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11度以上，有些加烈精酿可达20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。如果判断啤酒的质量好坏？

啤酒的工艺分类：

- ◆ 浑浊啤酒[turbid beer]在成品中含有一定量的酵母菌或显示特殊风味的胶体物质，浊度大于等于2.0EBC的啤酒。除特征性外，其他要求应符合相应类型啤酒的规定。
- ◆ 果蔬汁型啤酒[beer with fruit and vegetable flavor]添加一定量的果蔬汁，具有其特征性理化指标和风味，并保持啤酒基本口味。除特征性外，其他要求应符合相应啤酒的规定。
- ◆ 果蔬味型啤酒[taste of fruit and vegetable beer]在保持啤酒基本口味的基础上，添加少量食用香精，具

有相应的果蔬风味。除特征性外，其他应要求符合相应啤酒的规定。

◆ 上面发酵啤酒 采用上面酵母。发酵过程中，酵母随CO<sub>2</sub>浮到发酵面上，发酵温度15~20℃。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℃。啤酒的香味柔和。世界上绝大部分国家采用下面发酵啤酒。精酿啤酒的含义可不止于此。德国特酿果味型啤酒厂家排名

往往啤酒被人们称为“液体面包”。德国特酿果味型啤酒厂家排名

精酿啤酒，店里喝，还是家里喝？家里喝，产品特性与渠道选择：有用户基础，有消费环境，早期阶段精酿啤酒更适应小酒馆的消费环境。但精酿啤酒品牌想要取得更大的市场发展，不得不考虑“破圈”问题，需要从90后消费群体向60后、70后和80后消费群体渗透，需要从小酒馆消费业态，向商场便利店零售业态渗透，需要把偶尔在“店里喝”的低消费频次，变成经常在“家里喝”的高消费频次。与3.5万家小酒馆数量相比，全国有600多万家小超市和便利店终端零售门店，这是覆盖家庭啤酒消费的重要渠道。喜欢饮酒的群体，有稳定的饮酒频次，几乎每天都要喝酒，尤其是一些三四线城市的重工业劳动者，晚饭喝一瓶啤酒是日常习惯。但精酿啤酒较高的定价很难完成渠道下沉工作，从家庭消费市场来看，一二线城市更为适合精酿啤酒的发展。德国特酿果味型啤酒厂家排名

金郁金香（上海）贸易有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。一批专业的技术团队，是实现企业战略目标的基础，是企业持续发展的动力。公司业务范围主要包括Bizon彼茨浓精酿，泽西娟姗纯牛奶等。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。公司深耕Bizon彼茨浓精酿，泽西娟姗纯牛奶，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。