

Хоть у нас пиво и запрещено продавать лицам младше 18-ти, все же отношение к нему выработалось как к «несерьезному» напитку, кружечка-другая которого не повредит.



Да, оно богато витаминами группы В, у него есть и другие полезные для здоровья качества. Но очень важно пить его умеренно и знать, какое пиво выбрать, чтобы оно не сказалось ни на самочувствии после распития, ни на здоровье в дальнейшем.

Язвенникам, трезвенникам и детям до 18 лет вход строго запрещён!

Бутылочное или живое — что лучше?

Какое пиво считается лучшим и как его правильно выбрать? То, которое называется «живым», сохраняет свои полезные свойства и неповторимый вкус на протяжении 10 дней, а затем постепенно теряет аромат и вкусовые качества.

Этот напиток продается на разлив – из кегов или бочек. Его максимальный срок хранения – 1 месяц. Если больше – то тут без консервантов не обошлись.

Многие считают, что если пиво разлили в бутылки с надписью «живое», то оно ничем не отличается от такого же разливного. Но если на бутылке указан срок хранения 3-4 месяца, то можно не сомневаться – с содержимым что-то делали.

Здесь три варианта:

1. Бутылочное подвергалось пастеризации, необходимой для того, чтобы пенный напиток мог храниться до 4 месяцев. При этом теряется часть витаминов, но этот способ основан на простом нагревании, при котором дрожжи теряют активность и герметично закрытая бутылка не «выстрелит» из-за собравшегося в ней углекислого газа. То есть, способ хоть и немного ухудшает вкус, но безопасен.

2. Использование консервантов это уже «другой уровень», говорящий о том, что добавленные туда вещества хоть и продлевают сроки хранения, но еще неизвестно, как аукнутся в дальнейшем на нашем здоровье.

3. Смешанный способ: и консерванты, и пастеризация. Такое точно живым не назовешь и от его покупки лучше отказаться.

Отсюда вывод: бутылочное пиво живым не бывает, в нем живые бактерии (дрожжевые грибки) напрочь убиты пастеризацией или консервантами.

Поэтому решайте сами, какой продукт вам нужен: настоящее живое из кега (бочки) в проверенном месте, или пастеризованное, преимущество которого в том, что его можно принести домой, поставить в холодильник и выпить вечером под телевизор.

Совет. Покупая пенное в супермаркете, обращайте внимание на дату выпуска.

Чем свежее пиво, тем оно вкуснее. А вот уцененные варианты должны насторожить. Как правило, «акции» проводят, когда срок реализации подходит к концу. И хоть таким продуктом не отравишься, но и настоящего свежего вкуса не ощутишь.

Для чего фильтруют?

подавляющее большинство продукта на прилавках магазинов – это фильтрованное пиво.

Фильтрацию проводят ради того, чтобы:

** осветлить напиток, сделать его прозрачным, избавиться от осадка;*

** избавиться от дрожжей, которые могут еще оставаться в жидкости, а также – от некоторых бактерий;*

** устранение несвойственного привкуса, который дают некоторые микроорганизмы;*

** для стерилизации продукта, чем продлевается его срок годности.*

Особенности. Некоторые сорта не проходят фильтрацию, поскольку «муть» в них имеет приятный вкус, добавляет напитку своеобразия.

Например, это белое пиво, наполовину (плюс-минус 10%) являющееся пшеничным.

Как правильно выбрать хорошее пиво?



~~Самое лучшее пиво в магазинах и барах. Какое пиво лучше всего пить? - Полезные о~~



~~Самое лучшее пиво в магазинах и барах. Какое пиво лучше всего пить? - Полезные о~~



~~Самое лучшее пиво в магазинах и барах. Какое пиво лучше всего пить? - Полезные о~~



Иногда форма слова не помогает и в словосочетании проговаривать, чтобы навсегда стать
уверенно, на, не, его, есть, ни, другие, полезные, знать, выбрать, оно, пить,