

技術詞彙表

本技術詞彙表載有本文件中所用若干與本集團及我們的業務有關的詞彙的解釋。該等詞彙的涵義未必與其業內標準涵義或用法一致。

「1258釀造工藝」	指	一套專有釀造系統，其工序涉及為期一個月的低溫慢釀、雙重無菌發酵、五級精密過濾及八天深冷熟成，旨在保留中式精釀啤酒的香氣層次與細膩口感。
「冷萃技術」	指	一種用於茶啤酒釀造的受控低溫萃取技術，旨在精準捕捉茶葉特性並防止熱降解，從而確保天然且持久的茶韻。
「內容電商」	指	聚焦於內容驅動平台（例如直播、社交媒體及影響者營銷）的線上銷售渠道，旨在透過具吸引力的品牌敘事及互動式消費者體驗，建立品牌知名度並帶動產品需求。
「頭道麥汁」	指	在洗槽前從麥醪中提取的初段甜麥汁，用於提升麥芽純度及降低稀釋度，有助於呈現明亮的金黃色澤與層次豐富的香氣。
「鮮啤」	指	一種未經過濾、未經巴氏殺菌並含有活性釀酒酵母的生啤酒，通常保質期較短，旨在提供猶如直接取自發酵罐的口感與鮮活風味。
「Z世代」	指	大約出生於20世紀90年代末至21世紀10年代初的人口群體，該群體以身為數碼原住民、偏好多元化及對創新型飲料口味持開放態度而著稱。
「微孔過濾（非熱澄清）」	指	一種替代熱巴氏殺菌的膜過濾澄清工藝，旨在維持產品的新鮮度、泡沫穩定性及風味鮮明度，同時確保微生物穩定性。
「中性拉格酵母」	指	一種經篩選、能在低溫下呈現低酯類物質及純淨特性的發酵菌株，有助於提升純生等產品的清爽易飲度，且不會掩蓋麥芽或細膩的啤酒花香氣。
「NFC果汁」	指	非濃縮還原果汁，一種用於釀造果味精釀啤酒的高品質果汁，直接由新鮮水果製成，未經濃縮或復原工序。

技術詞彙表

「自有酵母菌種庫」	指	一個經數十年馴化及優化的酵母庫，能提供多樣化的發酵性能，以支持核心產品線的差異化風味開發。
「貨架電商」	指	基於傳統電子商務平台（例如天貓或京東）的線上銷售渠道，產品於虛擬貨架展示以供直接購買，強調便利性與廣泛的市場覆蓋。
「SKU」	指	存貨單位，指用於識別每項獨特產品或待售品項的唯一編碼，作庫存管理及銷售追蹤之用。
「緩慢低溫發酵」	指	一種以維持長時間低溫熟成及無菌控制為重點的發酵工藝，優先保障風味完整性與泡沫持杯性，應用於茶啤進而將茶葉特性與麥芽結構無縫融合。
「上層發酵」	指	一種小麥啤酒及白啤酒風格特有的溫發酵工藝，可產生天然渾濁感、緻密泡沫及花香或丁香般的酯類香氣，配合淺色小麥麥芽使用，形成圓潤清爽的風格特徵。