

果酒的酿造全过程，果酒的酿造步骤有什么

产品名称	果酒的酿造全过程，果酒的酿造步骤有什么
公司名称	安徽真功夫生物科技有限公司
价格	298.00/瓶
规格参数	型号:定制酒
公司地址	暂无
联系电话	0558-5519283 18156772555

产品详情

果酒的酿造全过程是什么样子，果酒的酿造步骤有什么

果子酿造酒：是用水果汁或果浆立即发酵酿造而成的低度酒。果子纯粮白酒：是将果子历经酒精发酵后，根据水蒸气蒸馏获取其酒精成分及挥发物的芬芳化学物质而制取的。果子纯粮白酒的生产制造方式有液态水蒸气蒸馏和固态发酵物水蒸气蒸馏二种，液态蒸馏法是以发酵完毕后的果酒作原材料，放置蒸馏器中水蒸气蒸馏，固态发酵物水蒸气蒸馏是用含糖份或木薯淀粉的果子连着外果皮、果心、果渣等立即发酵经水蒸气蒸馏而成。我国制酒行业协会果露酒技术专业联合会理事长白镇江市老先生给果酒的界定为：以新鲜水果为原材料，历经发酵酿造而成的轻度饮料酒。在其中关键环节有三个，一是“以新鲜水果为原材料”，二是“发酵酿造”，这事实上便是“发酵型果酒”即说白了“真实的果酒”。但立在营销推广及顾客（或是大家还能够将顾客开展层级区划）了解的视角，果酒品种齐全，有各种各样不一样

的分类方法。一般按酿造方式、应用原材料水酒的特点，可分成果子酿造酒、果子纯粮白酒和果子配制酒。