

李子酒加工 香城酒业果酒加工 李子酒加工批发

产品名称	李子酒加工 香城酒业果酒加工 李子酒加工批发
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

桑椹酒的历史可以追溯到千年前，作为桑椹的附属品桑叶早被人们用来养蚕，并成就了世界的丝绸之路，而用桑椹酿造的酒才刚刚开始进入人们的视线。

湖北香城酒业有限公司坐落于美丽的桂花之乡——湖北咸宁。选育出具有国内先进水平的“酿酒酵母”，研发出“控温发酵，恒温窖藏，超滤除病菌”等核心技术，羡慕依托自身无污染的有机水果和“品质”的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。产品自年投放市场以来，赢得了消费者和的如潮好评，被咸宁市政作为政务接待等用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节认定用酒”殊荣，李子酒加工，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

桑葚酒很酸怎么回事

桑葚酒是水果酒。水果发酵首先是变成果酒，之后才会变成果醋。醋酸菌是需要氧气的，李子酒加工批发，温度也要比较高。如果发酸只有一个可能那就是密封不好或中间打开导致醋酸菌，发酵过头了，所以桑椹酒就变酸了。

而桑葚泡酒变酸的原因是桑葚发酵后脱水产生的酸味。用桑葚泡酒的时候，请先把桑葚晾干，保持其表面无水分。

桑椹酒的主要制作步骤

(1) 破碎：用破碎机将果实破碎，渣汁一起入罐，也可以榨汁后用果汁发酵。

(2) 配料：调节糖度至220g/L、偏重亚硫酸钾（K₂S₂O₅）40—100克/吨，搅拌均匀。加入培养旺盛的酵母液3%-5%。

(3) 主发酵：温度控制在20—26℃，几小时后便开始发酵，发酵前期（1-2天）每天翻搅1次，发酵时间控制在5天，李子酒加工价格，主发酵结束立即分离皮渣。

(4) 分离、后发酵：使用板框压滤设备使皮渣与发酵液分开，将皮渣压榨，后发酵时间控制在10天左右完成，残糖含量在0.4%以下为终点。

(5) 陈酿：发酵结束后存储可适当调节浓度，密闭满罐存储好。

(6) 调配后贮存1—3个月后过滤装瓶出厂。

桑椹米酒的制作步骤：

1.搅碎：将桑椹洗净凉干水，捣成汁。

2.蒸饭：按糯米的处理方法，先用水将糯米泡半天，漂洗干净，然后蒸熟成米饭。即在蒸锅里放上水，蒸屉上垫一层纱布，烧水沸腾至有蒸汽，将糯米捞放在布上蒸熟。

3.搅拌：如果饭粒偏硬，就洒些水拌一下再蒸一会，蒸好后盛到筛子中，李子酒加工直销，用勺搅几下，凉至不烫手的温度（30左右利用中温发酵，米饭太热或太凉，都会影响酒曲发酵）。

4.封存：取桑椹汁煮沸；与糯米饭搅匀，加入酒曲适量搅匀，装入瓦坛内；将瓦坛放入棉被里或柜子内发酵，根据季节气温不同，至发酵到味甜可口时，即可取出。

李子酒加工-香城酒业果酒加工-李子酒加工批发由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司是从事“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：夏帆。