

# 杨梅酒加工 香城酒业 杨梅酒加工采购

产品名称	杨梅酒加工 香城酒业 杨梅酒加工采购
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

### 喝桑葚酒有什么禁忌

桑葚酒是由桑椹果酿造的，它是水果酒之中的极品，具有滋补、养身及补血之功效。饮用后，不但可以改善女性手脚冰冷毛病，更有补血、强身、益肝、补、明目等功效。

桑葚吃起来汁水饱满，酸甜可口，用来酿酒，不仅美味，而且是养生的至宝。用其酿造的桑葚酒就含有十八种人体所需的氨基酸和多种微量元素，有着延缓衰老、抗氧化、提升、保护肝脏等多种功效，是适宜女性的美容养颜酒。那么，喝桑葚酒有什么禁忌呢？

#### 一、富含人体所需的多种营养成分

桑葚酒中含有十八种人体所需的氨基酸和多种微量元素，囊括了葡萄酒中的所有营养成分。其养生保健功效毋庸置疑，那么哪些人不能喝桑葚酒呢？

#### 二、喝桑葚酒的禁忌

- 1、孕妇产后身体较为虚弱，杨梅酒加工，吃桑葚容易摧残肠胃，导致腹泻，不利于产后身体康复。再者，因为桑葚属于寒性食品，产后的女性应多食用些温热滋润的食物，尽量不要食用寒性的食物；
- 2、桑葚酒有乌发的功效，因此许多人都想要通过喝果酒来达到黑发的目的。食疗的确是有助于黑发，但是想要达到更好的效果，不可以只凭借饮食，需要多方面综合治疗。
- 3、烹制桑葚的时辰忌用铁器，因为桑葚会分泌出酸性物质，跟铁器会出现化学效应而导致；
- 4、桑葚中含有溶血性过敏物质及透明质酸，过量食用后容易引发溶血性肠炎，桑葚酒也不宜多喝；
- 5、脾虚便溏者亦不宜吃桑葚，更加不宜饮用桑葚酒。

桑葚酒是潮汕古老的果酒，是由桑椹果酿造的，它是水果酒之中的极(ji)品，具有滋补、养身及补(bu)血之功效。桑椹酒、桑椹干红含有丰富的花青素、白藜芦醇、氨基酸、维生素等生物活性成分和营养物质。

质量标准：

(1)感官指标。外观：一级，红棕色，澄清，有光泽，无悬浮物和沉淀。二级，红棕色，澄清，无悬浮物和沉淀。香气：一级，具有桑葚特有的素雅果香和陈酿酒香，协调悦人。二级，具有良好的桑果香和酒香。滋味：一级，杨梅酒加工直销，有桑葚酒的新鲜感，醇厚，爽口，回味绵长。二级，杨梅酒加工厂家电话，酸甜适度，杨梅酒加工采购，醇和，爽口。

(2)理化指标。酒精度(20℃，%)：10.0-16.0。总糖(以转化糖计)：12—20克/100毫升。总酸(以柠檬酸计)：0.3-0.60克/100毫升。挥发酸(以醋酸计)：一级，0.07克/毫升；二级，0.09克/毫升。

### 桑葚的功效介绍

一到桑葚成熟的季节，吃桑葚的机会那都是拒了的。实在，桑葚不仅可以解馋，还能够起到养生治病的作用，效果很好。今天小编为大家介绍的是桑葚的功效：

桑葚味甘酸，性微寒，入心、经，具有补肝益、生津润肠、乌发明目等功效，主治阴血不足而致的头晕目眩、心悸、烦躁、腰膝酸软、须发早白、消渴口干、大便干结等症。桑葚入胃，能补充胃液的缺乏，促进胃液的消化，入肠能促进肠液分泌，增进胃肠蠕动，因而有补益强壮之功。

现代医学认为，桑葚果实中含有丰富的葡萄糖、蔗糖、果糖、胡萝卜素、维生素(A、B1、B2、C)、苹果酸、琥珀酸、酒石酸及矿物质钙、磷、铁、铜、锌等营养物质。桑葚特殊的生长环境决定了桑葚具有天然生长、无任何污染的特点，被医学界誉为“21世纪的佳保健果品”。

杨梅酒加工-香城酒业-杨梅酒加工采购由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司位于咸安区横沟桥镇孙祠村四组。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前香城酒业在葡萄酒、香槟中享有良好的声誉。香城酒业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。香城酒业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。