

无花果酒的制作方法步骤

产品名称	无花果酒的制作方法步骤
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	25.00/斤
规格参数	品牌:一品庄园 原材料:无花果酒曲蔗糖 产地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

产品详情

无花果酒的制作方法步骤

如今，正是无花果成熟的季节，相信很多朋友也吃了不少，它味道清香生津止渴，十分讨人喜欢，无花果既可以鲜食，也可以用来煲汤，食用的方式多种，对于人体的好处也不少。无花果也可以用来酿酒，无花果酒具有非常好的保健作用，除通便作用外，还有开胃、催乳、驱虫、消炎、消肿、止痢等功效。我们一般采用发酵方法制作无花果酒，这种制作方法的步骤是：1、原料处理：新鲜无花果经挑选，洗涤后进行打成浆状人工进行捣碎，然后榨汁。用榨汁机或用布袋人工进行榨汁。2、汁液调整：果汁糖度一般要经过加糖调整，提高糖度，使糖度达到15%。3、发酵：发酵剂用活性干酵母（酿酒酵母），使用前要进行活化，用3 - 4%左右白糖溶液为活化液，在40摄氏度左右活化15 - 30分钟。然后按发酵液体积接种量5 - 15%活化酵母液进入发酵阶段，控制发酵温度不可过低过高，如果发酵温度为20摄氏度左右，发酵时间为5 - 6日，发酵完毕。4、离心分离：用离心机去渣得较混浊无花果酒。5、澄清：为了取得澄清果酒可用5%硅藻土混匀后进行压滤而得清沏透明果酒。6、调配：为了改善果酒风味及延长贮存寿命需进行酒的调配含糖10%，总酸0.2%左右。7、装瓶：用250毫升或500毫升小口玻璃瓶包装。8、杀菌：用巴氏杀菌70摄氏度下杀菌30分钟。9、冷却：用冷水冷却到常温。10、成品：无花果酒精彻透亮浅黄色，具有无花果清香。由于无花果酒的工艺比较复杂，而且无花果在很多地方都是小众水果，所以在目前市面上还没有大量产品上市。我公司生产的无花果酒就是采用这种低温发酵方法，生产周期在3个月左右，如果你需要无花果酒，请及时和我们联系。

