

# 草莓酒原料 香城酒业果酒加工 草莓酒原料厂家

产品名称	草莓酒原料 香城酒业果酒加工 草莓酒原料厂家
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

桑葚酒的功效对女人有好处

一、桑葚能够保护我们的头发健康，草莓酒原料，防止白发生长，是其中比较显著的一项功效，桑葚同样也是一种广受大家喜爱的水果。每当夏季到来时，正是桑葚成熟上市的季节，当大家在享受桑葚美味的同时，草莓酒原料厂家采购，桑葚的功效与作用也是不容忽视的，桑葚中含有大量的维生素B1，维生素B2，以及其他一些有益于头发健康的营养素，像蛋白质，磷脂等等，这些都是使得桑葚有如此多功效的源头。桑葚的功效还可体现在药理上，桑葚能够使淋巴细胞转化成为T细胞，从而增强我们人体的功能，草莓酒原料厂家，还可以促进祖细胞

工艺流程：

原料验收使用红色、紫红、紫色或白色，无变质现象的为合格桑葚果。青色、绿色果未成熟，含糖低，不予收购。剔除外来杂物，用不漏的塑料桶、袋或不锈钢容器盛装，不得使用铁制品。

原料 验收 破碎 入缸 配料 主发酵 分离 后发醉 倒缸(池) 密封陈酿2—3个月 第二次倒缸(池) 满缸(池)密封陈酿4—6个月 第三次倒缸(池) 澄清处理 过滤 调配 贮存1—3个月 过滤 装瓶 成品。

如何自酿桑葚酒：

主料：桑葚

辅料：白酒

调料：冰糖

步骤：

- 1、桑葚洗净控干水分，玻璃瓶洗净消毒晾干，桑葚放进瓶里。
- 2、放上冰糖，加满酒没过桑葚，密封好口放置阴凉通风处。
- 3、3个月即可过滤饮用。

注意：

一般来说，桑葚与酒的配比是1:1，桑葚与冰糖的配比是10:1，也可以按照自己的口味多加酒或者多加糖。大致与葡萄酒的做法类似。只是桑葚皮薄易破损，一般不建议清洗，如需要清洗可在水中加入玉米淀粉来清理和消毒。

草莓酒原料-香城酒业果酒加工-

草莓酒原料厂家由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司实力不俗，信誉可靠，在湖北咸宁的葡萄酒、香槟等行业积累了大批忠诚的客户。香城酒业带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！