

## 配制酒贴牌您知道几种

产品名称	配制酒贴牌您知道几种
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	贴牌加工:汉庭酒业 产地:安徽 定制:代加工
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

## 产品详情

配制酒贴牌您知道几种【汉庭酒业】人参葡萄酒的工艺采用的是发酵与浸出相结合的方法，一部分鲜人参加入糖液，经半个月的发酵后得到酒液，发酵制得的这一部分酒液口味醇厚；另一部分人参用精制的食用酒精浸泡一个以上，得到酒精浸提液，然后将发酵酒液和浸提液混合，密封储藏1年以上。人参葡萄酒的工艺采用的是发酵与浸出相结合的方法，一部分鲜人参加入糖液，经半个月的发酵后得到酒液，发酵制得的这一部分酒液口味醇厚；另一部分人参用精制的食用酒精浸泡一个以上，得到酒精浸提液，然后将发酵酒液和浸提液混合，密封储藏1年以上。近些年85、90后开始逐渐进入社会，而他们对于老一辈喜欢喝的高度数酒又没有忍耐力，这些年轻人一方面为了应酬、一方面为了健康，度数低、柔和、有作用的劲酒、椰岛、竹叶青等型露酒成为他们的选择。用醇化果汁作配制酒(1)加食用酒精在水果破碎后的自流汁或压榨汁中添加食用酒精，使果汁酒度为16°~20°。并搅拌均匀。(2)醇化果汁的澄清苹果、野樱桃之类的果汁。在添加食用酒精后即可析出沉淀。但许多其他果汁沉淀较缓慢，通常须经10~25天。一般果汁澄清应于密闭容器中进行。有的使用高2~2.5m、容积为2~10m<sup>3</sup>的橡木桶澄清。为加速澄清，可添加明胶、皂土或果胶酶等澄清剂。经澄清后的醇化果汁，可用管子虹吸入储存容器备用。沉淀酒脚可经过滤、取液并将残渣蒸取酒精。

[人参酒贴牌如何酒体设计](#)