

# 人参酒定制奇妙无穷

产品名称	人参酒定制奇妙无穷
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

人参酒定制奇妙无穷【汉庭酒业】中医认为，酒性剽悍、疾利、先卫气而行，酒有化瘀、通经活络、振奋精神、驱寒散瘀、麻醉镇痛、消毒杀菌的作用。酒作为药引子使用，可以引药入经，直达病所，更好地发挥的定向作用。酒作为溶媒与合用泡制药酒，能更好地提取有效成分，提高的效果，适应复杂的病情；广泛用治多种，因此酒为百药之长。枸杞,具有“东方神草”的美称,据古代医载,枸杞具有养肝、滋肾、润肺的作用,还能补虚益精、清热明目,适合所有人食用。枸杞泡酒作为一种非常健康的养生方式,很多人都会自己尝试,但其实泡酒很有讲究。介绍一下这款酒的制作方法：选择颗粒完整、成熟且饱满、色泽鲜艳的桑葚果子，拿回来的桑葚果要马上进行清洗，可以流动水来清洗，这样可以冲掉夹缝里的土，不能过久堆放和冲洗，避免损坏果实。碎时有条件的可以采用不锈钢滚筒式破碎机或是其他可以破碎的东西，不过破碎用的东西都要清洗干净才使用，压榨后的果皮连同皮籽可直接提取色素。果渣另加糖水发酵，进行蒸馏白兰地，供调整正分时使用。加入冰糖进行发酵，然后封好口，入在阴凉干燥处，加入冰糖的主要目的是调整糖度，去桑葚本身的涩味，使它发酵成酒的口感更好更润，发酵的室温一般在30度左右，发酵时间一般一个星期左右，当然你发酵长一点的时候也是可以的，发酵时间越长口感越好，主要是要管理好，不然就会变酸这样就不成酒不能饮用了。发酵结束后，进行澄清处理，加入明胶或蛋清及用硅藻土过滤，这样得到的酒是宝石红色泽的透明桑葚酒，如果是要做成瓶装酒的话，桑葚酒一般需陈酿半年以上，方可过滤装瓶。桑葚酒的制作我就和大家介绍到这里了，如有需要可以收藏以便日后自己制作。要特别注意的是如果你酿的酒无法澄清又带有酸味，证明你酿的酒是不能食用的。果酒虽好，但是也不可以贪杯哦，不能喝酒或是有身体方面的朋友请尽量不要喝酒。配制酒果酒山楂酒的做法；山楂 白酒 冰糖1.山楂在盐水中稍微泡一下，然后洗净2.去柄，挖去蒂，充分擦干。也可以不挖蒂，有什么差别，看菜谱简介第4段3.处理好的山楂和冰糖一同放入无水无油的干净玻璃密封罐，倒入酒。不要用塑料。实在没有密封的也行，把瓶盖盖好就行4.放在阴暗干燥处保存即可。如果有浑浊，或者果肉掉落之类的，建议在1个月之后把山楂捞走，过滤之后再继续保存。5.山楂的颜色都溶到酒里之后，就可以开始喝。但放3个月到半年左右味道会更好6.35度以上的酒，在常温下即可一年两年的长期保存。如果酒的度数低，在酒的颜色变红之后，建议放冰箱。

[养生酒定制已经深入人心](#)