

果酒加工 香城酒业 丽水果酒加工

产品名称	果酒加工 香城酒业 丽水果酒加工
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

而现代科学研究证明，利用现代酿酒技术酿制的桑葚酒，营养价值高于葡萄酒，而且可以运用酿制葡萄酒的设备和工艺，工艺流程包括现代分离技术、酶工程技术、生物反应工程技术、护色保色固色技术、超微粒稳定技术等，因工艺选择和添加物等方面的不同，可制作出不同口味的桑葚酒。这里介绍其中两款桑葚酒的具体做法：取在红熟期采摘的新鲜桑葚，果酒加工电话，经过筛选、清洁、晾干，放入捣碎机中捣碎，得到桑葚浆汁，然后分别用两种方法制成桑葚酒。一种是取一部分桑葚浆汁按1：3加入25%的脱臭食用酒精浸泡，8天后过滤，得到紫红色透明的有光泽滤液，用白砂糖调甜度至12%左右，在60-62 下巴氏灭菌10-15分钟制成桑葚浸泡原酒。另一种方法是取桑葚浆汁，首先加入5%的蜂蜜混匀，再用砂糖调至含糖量为18%左右，用柠檬酸调至pH值为3.3-3.5，以便抑制杂菌而促进酵母发酵，然后在60-65 下巴氏灭菌10-15分钟，冷却至25 左右，接入4%的用桑葚汁培养成的酒母，进行酒精发酵，温度为24-25 ，10天后取上部清液过滤，并对滤液进行巴氏灭菌制成桑果发酵原酒。??????桑果榨完汁后的渣以及蚕沙是塘鱼的不错饲料，果酒加工地址，而池塘里的泥则用做桑园的基肥；用来栽培灵芝；灵芝磨成粉加上桑叶的提取物用来喂养鸡，所得灵芝鸡除了肉质鲜香之外

酿造桑葚酒前的注意事项

桑葚酒是近年来深受男女老少皆宜的果酒，常饮桑葚酒健康伴身边。今天小编为大家介绍的是酿造桑葚酒前的注意事项：

1. 计算桑葚果酒配料。由于酸度在发酵中无大变化，故一般调节酸度靠发酵前加水调节。若果汁含酸1.5%，需要降低含酸至1%，可加入果汁体积50%的水。

2.计算需加多少糖以酿制成一定酒度的酒。按理论计算，桑葚酒要酿造1度的酒1升，需加糖17克。如有100升含糖8%的发酵液，欲酿制100升10度的果酒，需加糖17公斤，除去发酵液中含的8公斤糖，实际需加糖90公斤。由于糖不会全部转化成酒精，所以后加入的糖应比理论计算要多10%。在酿造桑葚酒中常用的是葡萄糖酵母和酵母。酵母经扩大培养（酵母扩大培养基配比：果汁100，糖10，氨化0.2，水90，PH值6）后加入发酵液中，加入量为发酵液体积的25%。发酵5天，温度在25—28℃。如无气泡冒出，表示已发酵完成。也可用糖度计测发酵液糖分，如每天糖下降小于0.2%即为完成。然后开盖，捞出上层泡沫，蓝莓酒放出原酒。残渣经过滤，滤液并于原酒中。原酒混浊，色暗，需经陈酿，丽水果酒加工，将酒置于10—15℃处（可放于地窖中）陈酿一年左右即为桑葚酒。

家庭自制桑酒

自制原料

桑椹100克，白酒1000克。或者用放入冰糖(也可以是白糖)，果酒加工报价，比例是1斤桑葚放100克冰糖，糖的作用主要是发酵成酒精。

制作步骤

(1) 搅碎：将桑椹去杂洗净，用家用搅拌机将桑葚搅碎或捣烂。

(2) 放入盛酒的大瓶内，或按比例放入白糖，摇晃匀后用多层纱布密封瓶口，5日~7日后即可饮用。

质量标准检验酒精度(20℃，%)：10.0-13.0。总糖(以转化糖计)：0—0.4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，0.88克/升；二级，1.1克/升。

果酒加工报价-香城酒业(在线咨询)-丽水果酒加工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。