

制作桑葚酒定制小技巧

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 制作桑葚酒定制小技巧 |
| 公司名称 | 古家百年酒业有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 汉庭酒业:贴牌加工 定制:代加工 产地:安徽 |
| 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

制作桑葚酒定制小技巧【汉庭酒业】

制作桑果酒小技巧。制作桑果酒，可以干桑葚，也可以用新鲜桑葚，根据自己的喜好选择，用新鲜桑葚要挑选颗粒饱满、没有破损的桑葚，这样泡出来更好喝，桑葚清洗好后，一定要晾干水分，这样泡的时候不容易坏。

制作桑葚酒，也可以根据自己的喜好放其它食材一起泡，酒和桑葚的比例要掌握好，这样泡出来才会醇厚好喝，酒的选择也很重要，好是选择纯正的粮食酒，泡出来味道会更好，泡酒的容器要无水无油，这样泡的过程中不容易坏。

如果不急着喝，可以一层桑果一层冰糖地，直接放进玻璃缸中。也有的人希望快点喝到桑果酒，直接将桑果捏碎了按比例放进缸中即可。两种办法都可以。

放好后，注意要将玻璃盖用纱布包好密封盖上，然后放到通风阴凉的地方就可以静待桑果发酵成酒了。一般等上7 - 10天左右，成只桑果制作需时间更长一些，缸中的桑果就会自动分离，果渣浮在上层，果汁则沉在下层。再过10天左右，一缸美味可口的桑果酒就酿好了。桑果酒就制作好了，色泽红亮诱人，酸甜可口，营养丰富又好喝，制作方法也是很简单，我家每年都会泡桑葚酒，只要掌握好比例和技巧，自己在家就可以泡出好喝的桑葚酒，喜欢的可以试试。