

桑葚酒贴牌定制操作要点

产品名称	桑葚酒贴牌定制操作要点
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

桑葚酒贴牌定制操作要点【汉庭酒业】

操作要点

1. 浆体的制备

桑果应在红熟期采收，以防收集运输时软烂。收集来的桑果除去霉烂果，装入筐内用流动的清水漂洗，然后取出淋干，放入高速组织捣碎机捣碎，得到浆体。

2. 桑果浸泡原酒的制备

浸泡：取一部分浆体按1：3比例加入25%的脱臭食用酒精浸泡，8天后过滤，得到紫红色透明有光泽的滤液。

调糖：用白砂糖调整糖度至12%左右。

巴氏杀菌：在60~62℃条件下，灭菌10~15分钟，得到浸泡原酒，贮存备用。

3. 发酵原酒制备

调糖、调酸：在浆体中加入5%的枣花蜂蜜混匀，再用砂糖调整至含糖量为18%左右。用柠檬酸调pH值为3.3~3.5，以便抑制杂菌而促进酵母发酵。

巴氏杀菌：温度为60~65℃，时间10~15分钟，然后冷却至25℃左右。

接种发酵：接入4%的用桑果汁培养成的酒母，进行酒精发酵，温度控制在24~25℃。发酵10天，取上清液过滤，并对滤液进行巴氏杀菌，得到桑果发酵原酒。

4. 调配

发酵原酒和浸泡原酒按7.5:2.5进行配比，用白砂糖和适量蜂蜜调整糖度，使桑果酒保持佳风味。

5. 陈酿

配制好的酒液，陈酿1~2个月，过滤得到桑果酒，然后包装得到成品。

(三)质量标准

1. 感官指标

酒液澄清透明，有光泽，有悦人的玫瑰红色；具有桑果酒应有的芳香，口味柔和纯正，有余味。

2. 理化指标

酒精(V/V)：14.5%；

糖：7.9%；

酸(以柠檬酸计)：0.45克/100毫克。