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。