

桑葚酒贴牌加工的原料和过程

产品名称	桑葚酒贴牌加工的原料和过程
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:古井镇
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

桑葚酒贴牌加工的原料和过程【汉庭酒业】

一.原料；准备白酒，桑葚，冰糖三种材料。注意要将桑葚去除坏的烂的部分，防止在制作过程中出现发霉，腐坏等情况。

二.制作过程；将桑葚中坏掉和烂掉的果子挑出来扔掉，将桑葚放入水池中洗净，注意在洗的过程中不要用力以防止搓破果皮。继续挑拣坏掉的桑葚，之后将他们放于阳光处晾晒，使其水汽蒸发。

第三步，将桑葚打碎，注意一定要彻底，防止口感不。后将酵母，冰糖，打碎的桑葚果，糯米酒或白酒掺杂在一起，等待发酵，几天后在发酵中酒液会变得浑浊。这时要进行下一步，过滤，通过过滤使得可以去除浑浊，之后进行二次发酵，将其移入一个干净的容器中，进行二次发酵，只需等待30天左右就可以喝了！此时的桑葚酒由于经过了一段时间的发酵变得更加香醇。原本烈性的白酒更好地与桑葚的甜融合在一起，不仅能够中和酒精的刺激与冲击，还能使其口感更上一个境界，果味加上酒味，果香融合酒香，香醇无比，口感更上一层楼。

泡制水果酒可以选用40度-52度的纯粮食白酒，如果泡制材料包含动物类则建议选用60度左右的纯粮食白酒。

桑葚酒贴牌加工的原料和过程【汉庭酒业】