

桑葚酒加工项目

产品名称	桑葚酒加工项目
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

桑葚酒加工项目【汉庭酒业】桑葚酒，人们用各种水果来酿酒，其中桑葚酒就非常好，它是水果酒之中的佼佼者。桑葚酒的制作方法；采用成熟的桑葚，用打浆机打碎后，加入百分之二十的白糖和适量的水果的酒曲搅拌均匀，发酵25天后，蒸馏。

挑选桑葚跟挑酒是一样的，桑葚一定要颗粒较饱满，厚实，没有出水，较坚挺的，这种都是比较好的。做桑葚酒时，采摘时应注意未成熟桑葚应慎食，一般市场出现的桑葚大部分在六七成熟时采摘，晾干备用，但药力与成熟紫黑色桑葚的药力有一定差异，成熟的为佳。

桑葚一定要用盐水泡过，泡个10分钟到15分钟之间，因为很难洗干净桑葚缝隙中的脏污。

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

之后将把泡好的桑葚洗净，用自己的方法将桑葚搅碎或捣烂。放入盛酒的陶坛或玻璃瓶，摇晃匀后用多层纱布密封瓶口，5日~7日后即可饮用。

桑葚酒加工项目【汉庭酒业】