

桑葚酒定制酿造方法

产品名称	桑葚酒定制酿造方法
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

桑葚酒定制酿造方法【汉庭酒业】

我早接触做桑葚酒，在果酒界中，属于难度较高的一款。酿造不成功的话，通常会出现：挥发酸高、酱油色、中药风味、苦味重等缺点。现在主流的酿造方法有两种，发酵法和浸泡法。浸泡法即用白酒浸泡桑葚果实，再加冰糖或白糖，密封存放一段时间后直接饮用，操作简单，在此不做描述。

发酵法分为直接发酵和纯汁发酵，两者各有利弊。直接法果香更浓郁，前期操作简单，但控温困难，皮渣温度高，会滋生醋酸菌。纯汁法控温准确，品质稳定，后期操作简单，但风味略淡一点。对于大部分酿友，建议采用纯汁法，以酿造成功为目标，后期再慢慢提升酒的品质。

桑葚酒定制酿造方法【汉庭酒业】