

桑葚酒定制实操制作过程

产品名称	桑葚酒定制实操制作过程
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 1*6: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

桑葚酒定制实操制作过程【汉庭酒业】将摘到的桑葚集中起来，由于是我们自己亲手摘的桑子，无污染，也不脏，所以就不用清洗，不沾水，直接就利用果上的野生酵母可以自然发酵。

首先要用手把桑葚挤碎，我贪方便，直接倒入搅拌机搅碎，放入冰糖(也可以是白糖)，比例是1斤桑葚放50至100克冰糖，糖的作用主要是发酵成酒精，将糖和桑葚汁液搅匀后在磨沙的盖子上包上几层纱布，纱布既能解决盖子的贴合度问题，也不会太密封过了头，因为发酵的过程会产生大量的二氧化碳，如果太密封，可能会把容器胀裂甚至爆炸。

盖上盖子后，放到温暖（22度左右就行 也不能太热）通风的地方，过一段时间观察容器中的桑葚，会看见有许多小气泡冒出，那就是正在发酵，一般过上7到10天，玻璃容器中桑葚已经分离成二层，渣子浮在上面，汁液则沉在下层。

桑葚酒定制实操制作过程【汉庭酒业】桑子发酵10天后大约经过20到30天，桑葚酒液就已经酿好了，用3-4层纱布(也可以去超市买煲汤袋)将酒液和渣子分离开，就可以喝到酸甜可口的桑葚酒了。如果把过滤好的桑葚酒液放入葡萄酒瓶中，并密封好，放上三个月至半年再喝，应该味道会更好。酿好的桑葚酒桑葚酒是一种新兴的果酒，是水果酒中的。采用鲜榨桑葚原汁发酵酿制的桑葚酒，呈现诱人的深宝石紫红色，晶亮透明，既有桑葚的浓郁香味，又有醇香的果酒香味，估计酒度约在5度左右，入口酸甜，醇香可口，浓馥悦人，回味延绵。