

茶缸酒贴牌代加工白酒代加工酒业公司，6

产品名称	茶缸酒贴牌代加工白酒代加工酒业公司，6
公司名称	安徽省魏槽坊酒业有限责任公司
价格	228.00/件
规格参数	产地:古井镇 加工方式:贴牌代加工 品牌:魏槽坊
公司地址	亳州市谯城区古井镇减王路8号
联系电话	15656898868

产品详情

茶缸酒贴牌代加工白酒代加工酒业公司，6

那么，关于桑葚酒的功效，你了解多少呢？不了解的朋友，接下来就了解一下吧！桑葚酒的功效

功效一：健脾胃助消化 桑葚中含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质，能帮助脂肪、蛋白质及淀粉的消化，因而桑葚酒有健脾胃助消化的作用，可用于因消化不良而导致的腹泻，功效二：降低三高
桑葚酒中的脂肪酸具有分解脂肪、降低血脂、降血压、降血糖，防止血管硬化，增强血管韧性等作用
功效三：缓解视力疲劳

常饮用桑葚酒可以明目，缓解眼睛疲劳干涩的症状，有效缓解头晕目眩、益于清热明目

功效四：提高机体免疫力 桑葚酒具有提高免疫力的功效 功效五：补充所需营养 桑葚中含有大量的水分、碳水化合物、多种维生素、胡萝卜素及必需的微量元素等，能有效地打充的血容量，且补而不腻，适宜于高血压、妇女病患者食疗 功效六：缓解筋骨疼痛

桑葚酒对于贫血或关节炎，风湿性疼痛，神经疼痛，筋骨疼痛的辅助 礼品酒定制

个性礼品是现代新颖、感性、火热的时尚礼品产物 喜欢品酒的朋友，我们精心为你选一瓶好酒，小口慢品，可品味到其中醇厚的浓香滋味，带给饮者酣畅淋漓的欢愉感受

例如桂花陈酒、竹叶青酒、山楂酒、营养型酒等 白酒的酿酒的方法步骤固态法白酒，即纯粮固态发酵，采用了高粱、大麦、小麦等粮食为原料，通过在窖池中或是地缸中发酵，然后上甑蒸馏，蒸出70至85度之间的原酒(基酒)而发酵粮食、酒曲与水比例，在这样的，米类比例：100斤粮食+0.8斤酒曲+280斤;水壳类比例：100斤粮食+0.7斤酒曲+270斤水，按照这个比例发酵即可 另外，生料发酵粮食时，像米类的大米是不需要处理可直接用来发酵，直接按照一定的比列加曲发酵;壳类的高粱、玉米、小麦、稻谷等都是用机器把粮食粉碎，过80目筛网，粉得越碎越好，而且玉米、高粱、小麦等小颗粒状原料必须粉碎，而且越细越好，并且要求粗细一致，不然发酵时间会延长，还会影响出酒率，如红薯、木薯、马铃薯、等块状原料，要先去皮打成浆再发酵 酒中酸桔是为了调味之用，使酒具有酸甜味道

还有发酵容器内的温度要在25至30度之间，有利于菌种繁殖，冬天保温