

橙子原料加工方法 香城酒业 武汉橙子

产品名称	橙子原料加工方法 香城酒业 武汉橙子
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

桑葚酒里面可以放蜂蜜吗？

蜂蜜加入酒中，损害了蜂蜜的口感，也会损失蜂蜜的营养活性成分，同时也不经济。

桑葚和蜂蜜并不冲突。但桑葚酒就不同，酒会损坏蜂蜜的口感和营养活性成份。中药配方是很严谨和考究的，桑葚酒加蜂蜜从来没有这样的中药配方组伍，显得有胡乱掺杂的特征。桑葚酒中加蜂蜜无非是为了增强酒的口感即甜度。如为了增加桑葚酒的甜度，可加冰糖，即经济又合算，橙子加工批发，同时也不改变桑葚酒原有的药用功效。

桑葚的种植

桑科，落叶乔木，武汉橙子，果实叫桑果、桑枣，鲜食为主，味甜汁多。成熟的桑葚质地油润，酸甜适口，以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳，今天就为大家介绍桑葚种植技术。

选择近蚕室、交通方便、沙质壤土、土层深、无污染（如烤烟、煤气等）近水源的地块或田块。

将行定的田地深耕、碎细、耙平，按行距80--100厘米、深宽都是30--35厘米开沟，掘松沟底，放入塘泥、草皮灰、腐熟垃圾、堆肥等土杂肥作基肥，总用量每亩3000--6000公斤，再加过磷酸钙50公斤，回土拌肥。

虽然南方一年四季可种，但以冬春为好。确定时间后，再选地整地。整好地后，就去要苗。要苗按上述方法。路远的要随扯随浆（根）快运，以减少水分损失。

自酿桑葚酒为什么不发酵？

不发酵的自酿桑葚酒是桑葚泡酒，并不是桑葚酒，下面介绍一下正规的自酿桑葚酒。

一、酿酒工具：

- 1、宽口5升塑料油瓶、纯净水瓶或不锈钢容器，切勿使用铁制品（实在没有，2.5升大百事瓶也可）。
- 2、木棍或长筷子。用来在发酵过程中搅拌，以便充分发酵；
- 3、漏斗；过滤用具，清洁厚丝袜或细纱布、“鱼头袋”（越密越好）均可。
- 4、家庭果汁机（如果没有，能够把桑葚的囊包压破即可）。

二、酿酒材料以及比例：

- 1、成熟的、颜色深的、质量好的桑葚，橙子滞销加工，1份。
- 2、新鲜好水（注意：生水），1.5份。
- 3、白砂糖，0.4~0.5份。如果桑葚味道比较淡，或是雨后购买的桑葚，白砂糖可以适量增加。
- 4、酒饼适量（每斤桑葚加2克【一茶匙】）。

三、过程、发酵及注意事项：

- 1、用清水洗净桑葚。
- 2、用果汁机把桑葚碾碎，按照比例加水、白砂糖，装入器皿。
- 3、原料装入器皿后，橙子原料加工方法，用木棍或长筷子搅拌均匀，温度控制在22—28℃，大约24小时后便开始发酵，每天搅拌2次。每天至少两次释放气体！
- 4、发酵时间3天，满3天立即分离皮渣，用清洁厚丝袜或细纱布过滤。
- 5、皮渣分离后，进入后发酵期，后发酵时间大约1周，桑葚的发酵后劲大，注意定期释放气体。
- 6、澄清。滤去“酒泥”，重新装瓶，密封隔氧。注意不可装得太满。如果用容积较大的玻璃器皿盛装，每隔三五天要释放一下气体，具体时间可视情况而定。

橙子原料加工方法-香城酒业(在线咨询)-武汉橙子由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。香城酒业——您可信赖的朋友，公司地址：咸安区横沟桥镇孙祠村四组，联系人：夏帆。