

李子加工厂家 李子 香城酒业水果酿酒

产品名称	李子加工厂家 李子 香城酒业水果酿酒
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

工业生产制作

工艺制作原料

原料验收使用红色、紫红、紫色或白色，李子处理加工，无变质现象的为合格桑葚果。青色、绿色果未成熟，含糖低，不予收购。剔除外来杂物，用不漏的塑料桶、袋或不锈钢容器盛装，不得使用铁制品。

工艺制作流程

原料 验收 破碎 入罐 配料 主发酵 分离 后发酵 分离 陈酿 调配 贮存 过滤 装瓶 成品。

主要制作步骤（

1) 破碎：用破碎机将果实破碎，渣汁一起入罐，李子，也可以榨汁后用果汁发酵。

(2) 配料：调节糖度至220g/L、偏重亚硫酸钾 (K₂S₂O₅)40—100克/吨，搅拌均匀。加入培养旺盛的酵母液3%-5%。

(3) 主发酵：温度控制在20—26℃，几小时后便开始发酵，发酵前期（1-2天）每天翻搅1次，发酵时间控制在5天，主发酵结束立即分离皮渣。

(4) 分离、后发酵：使用板框压滤设备使皮渣与发酵液分开，将皮渣压榨，后发酵时间控制在10天左右完成，残糖含量在0.4%以下为终点。

(5) 陈酿：发酵结束后存储可适当调节浓度，密闭满罐存储比较好。

(6) 调配后贮存1—3个月后过滤装瓶出厂。

桑椹酒一天喝好少才适量

桑葚酒一天喝多少？

桑葚酒每日2次，每次1小杯饭后喝，桑葚泡酒不用加糖，自带酸甜味道，适合经常没有胃口的筒子喝哦。不过酒精的味道也是够呛的，建议还是加点白糖泡桑葚酒比较好，味道更好一些哦。

桑葚酒的功效

- 1、桑葚的果子非常好吃，甜而，有一种特别的味道，而桑葚酒实乃极品，李子加工厂家，具有滋养补血之功效，不可多得。
- 2、桑葚酒中含有十八种人体所需的氨基酸和多种微量元素，包括红葡萄酒中的几乎所有营养成分，李子加工厂家采购，这样的“紫酒”可谓势头盖过红酒。
- 3、桑葚酒具有提高的功效，可以抵抗疾病的，防止和抵抗癌细胞的骤然来袭。
- 4、桑葚酒睛也是有很大益处的。常饮桑葚酒可缓解眼睛疲劳感，有效缓解头晕目眩、益于清热明目。
- 5、桑葚酒可以用来降血压、降血糖、降脂，其含有的脂肪酸具有分解脂肪、降低血脂的作用，可防止或改善动脉硬化增强血管韧性等功效。
- 6、桑葚酒适宜年老体虚者，能够延缓衰老症状。除此之外，桑葚酒可改善皮肤光泽，促进皮肤血液流畅，使皮肤白嫩光滑。

一、一定要清洗，但时间不能过长。

因为桑葚成熟后含糖量高，很容易招来昆虫，而昆虫携带大量的病毒，细菌，；另外桑树容易患病害，常用。所以桑葚泡酒应该先清水浸泡10分钟，除去其中有害物质，再捞出晾干，泡酒就可以了，营养丰富。注意：浸泡时间过长，会丧失许多营养物质如糖类，氨基酸，维生素等。

二、制作方法：1.材料、冰糖40克，桑葚250克，50度白酒500毫升，1升左右玻璃瓶1个（可封口）；

2、桑葚、冰糖一层一层铺上去，然后将白酒缓慢倒入，超过桑葚。

3、封好瓶口，放置于阴凉干燥处，一周之后即可饮用。

三、功效：既滋补肝又能生津止渴，润滑肠。所以适用于阴血亏虚引起的头晕目涩、腰酸、眼花、须发早白、内热消渴等症。

李子加工厂家-李子-香城酒业水果酿酒由湖北香城酒业有限公司提供。“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”选择湖北香城酒业有限公司，公司位于：咸安区横沟桥镇孙祠村四组，多年来

，香城酒业坚持为客户提供好的服务，联系人：夏帆。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。香城酒业期待成为您的长期合作伙伴！