

# 残次果处理加工厂家采购 香城酒业 鄂州残次果处理加工

产品名称	残次果处理加工厂家采购 香城酒业 鄂州残次果处理加工
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

### 桑椹酒的主要制作步骤

- (1) 破碎：用破碎机将果实破碎，渣汁一起入罐，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（K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>）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，密闭满罐存储好。
- (6) 调配后贮存1—3个月后过滤装瓶出厂。

### 桑椹米酒的制作步骤：

- 1.搅碎：将桑椹洗净凉干水，捣成汁。
- 2.蒸饭：按糯米的处理方法，先用水将糯米泡半天，漂洗干净，然后蒸熟成米饭。即在蒸锅里放上水，蒸屉上垫一层纱布，烧水沸腾至有蒸汽，将糯米捞放在布上蒸熟。
- 3.搅拌：如果饭粒偏硬，就洒些水拌一下再蒸一会，蒸好后盛到筛子中，用勺搅几下，凉至不烫手的温

度（30左右利用中温发酵，米饭太热或太凉，都会影响酒曲发酵）。

4.封存：取桑椹汁煮沸；与糯米饭搅匀，加入酒曲适量搅匀，装入瓦坛内；将瓦坛放入棉被里或柜子内发酵，根据季节气温不同，至发酵到味甜可口时，即可取出。

### 桑葚的选用和处理?

在挑选桑葚时要注意颗粒比较饱满，厚实，没有出水，比较坚挺的，是比较好的，如果桑葚颜色比较深，味道比较甜，而里面比较生，市民就要注意了，有可能是经过染色的。所以市民买的时候一定要注意。?

由于桑葚表面凹凸不平，很难将缝隙里的脏东西洗干净。稍用力，残次果处理加工厂家采购，皮就破了。洗桑葚时先用自来水连续冲洗桑葚表面几分钟，再将其浸泡于淘米水中(可加少许盐)，过一会儿用清水洗净，浸泡时间控制在15分钟左右为宜。?

泡药酒的器皿一定要选择陶坛或者玻璃器皿，残次果处理加工批发，有条件好选择陶坛，陶坛比玻璃更适合存酒放酒，我们熬制中药、古时候存酒都是陶的，可以加速酒的老熟，不能选用塑料和金属器皿。塑料和金属中容易逸出有毒物质，或者产生毒化反应。而玻璃和陶瓷，就不会产生上述情况。这也是我给大家推荐谷养康纯粮食酒的另外一个重要因由，坛子容量是2300ML，但实际装酒为1500ML，留出800ML的地方可以装入药材，他们瓶口直径4CM可以直接加入药材，这款酒，不单是真正纯粮酿造，而且是陶坛，专门为泡药酒而做的。

桑葚食疗治病方法：

#### 1、自汗、盗汗

桑葚子10克，五味子10克。水煎服，逐日两次。

#### 2、须发早白、眼目昏花

桑葚子30克，枸杞子18克，水煎服，每日一次;或桑葚子30克，首乌30克，水煎服，每日一次。

#### 3、肺、阴虚潮热、干咳少痰

鲜桑葚子30克，15克，冰糖15克。水煎服，每日早晚各一次。

#### 4、

桑葚子30克，15克。水煎服，每晚一次。

## 5、血虚腹痛、神经痛

鲜桑葚子50克，水煎服;或桑葚子膏，每日10~15克，残次果处理加工电话，用温开水和少量黄酒冲服。

## 6、脱发

鲜桑葚子100克，洗净后与茯苓粉20克、糯米100克，一并入锅，鄂州残次果处理加工，加水适量煮成粥，作早餐食用。天天一剂，连服10天。

残次果处理加工厂家采购-香城酒业-鄂州残次果处理加工由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司是从事“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：夏帆。