

上海橙子 香城酒业 橙子原料加工

产品名称	上海橙子 香城酒业 橙子原料加工
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

如何自酿桑椹酒：

主料：桑椹

辅料：白酒

调料：冰糖

步骤：

- 1、桑椹洗净控干水分，玻璃瓶洗净消毒晾干，桑椹放进瓶里。
- 2、放上冰糖，加满酒没过桑椹，密封好口放置阴凉通风处。
- 3、3个月即可过滤饮用。

注意：

一般来说，桑椹与酒的配比是1:1，桑椹与冰糖的配比是10:1，也可以按照自己的口味多加酒或者多加糖。大致与葡萄酒的做法类似。只是桑椹皮薄易破损，一般不建议清洗，如需要清洗可在水中加入玉米淀粉来清理和消毒。

桑椹(s ng sh è n)，又作桑椹，桑树的成熟果实，为桑科植物桑的果穗。又名桑椹子、桑蔗、桑枣、桑果、桑泡儿，乌椹等。农人喜欢其成熟的鲜果食用，味甜汁多，是人们常食的水果之一。成熟的桑椹质油润，酸甜适口，以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳。每年4~6月果实成熟时采收，去杂质，晒干或略蒸后晒干食用，也可来泡酒。具体成熟时间各地不一样，南方早一点，北方稍迟一点。《本草纲目

》等多种典籍中对桑椹的药(yao)用价值和用法有详尽的阐述，橙子原料加工，桑椹性味甘寒，具有补肝肾、生津、乌发明目等功效。桑果古来就是百姓常采用的一种保健，消暑的鲜果，上海橙子，在本草纲目中有记载其特殊功效。

自制桑葚酒的保质期有多久

桑葚是一种新兴的果酒，可以说是果酒中的极品，桑葚酒不但美味，还具有一定的药用价值，具有滋补、养身及补血的功效。女性饮用之后，可以改善手冷脚冷的毛病、补I血、强身、益肝、补I、明目。所以桑葚酒在市场上颇受欢迎，橙子加工生产，它呢，又被叫做紫酒，早晚饮用效果会更好.....工具/原料：桑葚、冰糖、米酒

步骤

1选取上好的桑葚，洗净之后，晾干

2将桑葚放在锅中慢慢熬，橙子落地果加工方法，直到熬出汁；然后加入冰糖，再继续熬，直到汁液很黏即桑葚果酱

3将桑葚果酱加入米酒，密封保存4放置三个月之后，即可开瓶饮用注意事项桑葚一定要清洗桑葚熬制的过程中不能加水，否则酿制的酒容易变质米酒呢I好度数高一点，40度或者50度，当然也看个人的酒精接受能力了。

其实很多水果都能用来泡酒，例如山楂、青梅、杨梅等，其实桑葚也是可以泡酒的呢。桑葚酒自带酸甜滋味，也是令人迷醉的。对于没有食欲的筒子来说，喝杯桑葚酒是的呢，食欲蹭蹭涨哦。桑葚酒一般用米酒浸泡，也可以欧诺个白酒，白酒的度数一般在30度以上哦，这样浸泡好的桑葚酒风味会更佳。那么桑葚酒泡好之后，能保存多久呢？放在哪里保存比较合适呢？

其实很多酒都是泡得越久味道越醇厚的，所以桑葚酒也是泡越久越好吗？对于一般果酒，例如桑葚酒而言，还是建议不要泡太久了，能在几个月内喝完就喝完哈。保存桑葚酒的话，建议是放在阴凉的地方，不潮湿干爽没有阳光直射I好，其实也可也放入冰箱中。开瓶之后I好是尽快饮用哦。其实桑葚酒也是可以放上几年的，但前提是得保证桑葚酒没有变质呢。

上海橙子-香城酒业-橙子原料加工由湖北香城药业有限公司提供。湖北香城药业有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！