

## 【批发】供应干红葡萄酒 欧特纳

产品名称	【批发】供应干红葡萄酒 欧特纳
公司名称	烟台欧特纳葡萄酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:欧特纳 商品条形码: / 卫生许可证: /
公司地址	烟台开发区泰山路52号
联系电话	86 0370 13781679868 15517013996

## 产品详情

品牌	欧特纳	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	欧特纳
净重	/ ( ml )	保质期	/ ( 年 )
原料与配料	欧特纳	酒精含量	欧特纳 ( % )
葡萄汁含量	/ ( % )	含糖量	欧特纳 ( g )
生产厂家	烟台欧特纳葡萄酒业有限公司	原产地	山东
特产	是		

公司所生产的干红、干白葡萄酒系列销往全国三十多个省市，一流的质量和优质的售后服务，使欧特纳系列产品深受广大消费者的信赖和拥戴，树立了良好的企业形象和产品形象欢迎各界人士前来洽谈业务：移动电话：13781679868 手机：15517013996 邮箱：ytotn@yahoo.cn

又是一年葡萄成熟的季节，我们何不自己动手，为自己酿制一些纯绿色无污染的葡萄酒呢？其实方法并不很复杂的哟！葡萄大家可以直接到种葡萄的地边买最新鲜的，现在那儿的葡萄是2元一斤，等到再便宜些大家就可以买多多的做酒了葡萄放家里，还要去买几个能装酒的大坛子，买了坛子去买白糖或冰糖，白糖用量是葡萄用量的十分之三，比如你要做100斤的葡萄，那就买30斤的白糖。回到家，放在大盆子里，打开淋浴头，冲洗，做酒的葡萄不能用手搓，容易搓烂，而且葡萄外面的白霜里有野生酵母，发酵必须的，现在的葡萄大都是套袋子的，比较干净，在园子里直接摘下来就可以吃呢。洗干净，放太阳下晒干。开始做酒！过程：1、将坛子或玻璃坛（尽量不要用塑料容器）充分洗干净，控干，最好用白酒把坛子擦一遍，再用清水冲洗晾干。3、把手洗干净，或者也用白酒洗洗，将葡萄捏破，葡萄肉挤到坛子中，然后将葡萄皮也放进坛子中，千万别把葡萄皮扔掉，一是葡萄皮上有野生酵母菌，可以启动自然发酵，二是葡萄酒需要葡萄皮的颜色。如果坛子较小，可以一颗葡萄一颗葡萄的挤，如果坛子较大，可以同时抓住一把葡萄，把手伸到容器中捏破。4、当把葡萄装到坛子容量的70%左右时，停止装葡萄，盖上盖子，但不要完全拧紧。发酵时，会产生大量二氧化碳气体，如果装的过满，会把宝贵的葡萄酒汁溢出；盖子拧的过紧，可能会产生瓶子爆炸。5、将装好葡萄的坛子放在阴凉通风处。葡萄装入坛子后，大约会在12个小时以内启动发酵，表现为葡萄汁中有较多气泡产生。6、在发酵启动后，每天两次用干筷子将葡萄

皮压入酒液中，然后盖上盖子。记住要用干筷子！7、发酵启动后一到两天内，放入相当于发酵葡萄重量1/10的冰糖或白糖，如10斤葡萄放1斤糖，将糖浸入葡萄汁中搅拌均匀。放糖的作用是提高酒精度。记住要搅拌均匀。8、发酵启动后三到四天时，再放入相当于发酵葡萄重量1/10的冰糖或白糖，即两次放的糖的总重量为葡萄重量的2/10，可能有的人喜欢喝比较甜的葡萄酒，但此时不能放太多糖，会影响发酵，想喝甜酒可以再做好后喝的时候再加糖（有人10斤葡萄放2斤糖，也有人10斤葡萄放3斤糖但不要一开始就放那么多）将糖浸入葡萄汁中搅拌均匀。9、葡萄酒发酵一般需要在室温下发酵6~8天，当坛子中很气泡越来越少，并且基本上只剩下没有颜色的葡萄皮和葡萄籽，品尝酒液基本没有甜味时，说明酒精发酵完成了。10、当酒精发酵完成后，现在坛子里分三层，上层是葡萄皮和气泡，中间是葡萄液，下边是沉淀的果肉和死酵母，用一个塑料管子，干净的一次性输液管就可以，插入中间的酒液，吸一口，然后看着酒流出来赶紧放到另外一个坛子或干净容器里，利用虹吸法将葡萄酒汁放入二次发酵坛子，然后将剩下的葡萄皮、籽、糟等用丝袜或细纱布过滤，过滤后的酒液也混入二次发酵坛子中。葡萄皮、籽、糟扔掉。注意二次发酵坛子留有1/10空隙，盖子也不要拧的很紧。放在阴凉处。11、此时的葡萄酒汁较为浑浊，颜色也不大好看，但喝起来已经是干红葡萄酒的味道了。在温度大于22度时，葡萄酒一般会产生第二次发酵，二次发酵主要是苹果酸-乳酸发酵，不再产生酒精。12、二次发酵中会有少量洁白、细腻的泡沫上升。两至三周后，二次发酵基本完成，酒液变得清澈起来（但因没加澄清剂，不如买的酒清澈，想做跟买来的葡萄酒一样透明也有办法，在淘宝上有卖葡萄酒澄清粉，15块钱30克，够做70斤葡萄酒），采用虹吸法将酒液倒入其他容器，尽量装满，盖子拧死。这时的酒叫葡萄原酒，是完全意义上的干红葡萄酒了。将剩余的沉淀物（死酵母泥等）扔掉。如果不是马上喝，可以在酒中添加一点没有杂味的高度白酒（如二锅头），放入冰箱存放起来。加白酒能起到提高葡萄酒精度的作用，延长保存时间，这样的葡萄酒一般可以存放两年。喜欢喝甜葡萄酒的可以再加入糖就可以了。