

成都一品庄园自酿发酵型桑葚酒

产品名称	成都一品庄园自酿发酵型桑葚酒
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	90.00/千克
规格参数	品牌:一品庄园 型号:yp-098 产地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

产品详情

桑葚酒

桑葚就是桑树的果子，中国自古就有种桑养蚕的传统，桑树的叶子用来养蚕，桑树的果子用来吃，桑树的果子也就是桑葚，每年4-6月果实成熟，味甜多汁水。桑果古来就是百姓常采用的一种利尿，保健，消暑的鲜果。早在两千多年前，桑葚已是中国皇帝御用的补品。因桑树特殊的生长环境使桑果具有天然生长，无任何污染的特点，所以桑葚又被称为“民间圣果”。现代研究证实，桑葚果实中含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质、白藜芦醇、花青素等成份，营养是苹果的5~6倍，是葡萄的4倍，具有多种功效，被医学界誉为“21世纪的最佳保健果品”。常吃桑葚能显著提高人体免疫力，具有延缓衰老，美容养颜的功效。

桑葚酒是一种新兴的果酒，它是水果酒之中的极品，具有滋补、养身及补血之功效。饮用后，不但可以改善女性手脚冰冷毛病，更有补血、强身、益肝、补肾、明目等功效。

桑葚酒主治头晕目眩，耳鸣心悸，须发早白，消渴口干，大便干结等症。现代药理研究也表明，桑葚酒入胃能补充胃液的缺乏，促进胃液的消化，入肠能刺激胃粘膜，促进肠液分泌，因而有补益强壮之功。

桑果酒有两种，第一种是桑果泡酒，就是用新鲜桑果泡在白酒之中，泡过一个月左右即可饮用。第二种是发酵型桑果酒，就是通过发酵的方法制成低度桑果酒，工艺比较复杂：主要工艺有原料 破碎 主发酵 分离 后发酵)密封陈酿 倒缸(池) 澄清处理 过滤 贮存 过滤 装瓶。显然发酵型的桑果酒更有营养，因为桑果中所有的营养成分都经过发酵后进入到酒体中。

成都一品庄园葡萄酒业有限公司正是经营发酵型桑葚酒的公司，我们精心选择原料，用心制作，只为一杯纯的绿色的桑葚酒，需要了解桑葚酒请联系成都一品庄园葡萄酒业田先生。