

成都一品庄园自酿发酵型樱桃酒无勾兑纯原浆

产品名称	成都一品庄园自酿发酵型樱桃酒无勾兑纯原浆
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	100.00/千克
规格参数	品牌:一品庄园 型号:ypin003 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

成都一品庄园自酿发酵型樱桃酒

樱桃和葡萄一样，是可以用来酿酒的。樱桃营养丰富尤其含铁量高，铁是合成人体血红蛋白、肌红蛋白的原料，在人体免疫、蛋白质合成及能量代谢等过程中，发挥着重要的作用，同时也与大脑及神经功能、衰老过程等有着密切关系。常食樱桃可补充体内对铁元素量的需求，促进血红蛋白再生，既可防治缺铁性贫血，又可增强体质，健脑益智。

一品庄园的樱桃酒是以鲜樱桃或樱桃汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，并非樱桃泡酒。一品庄园制作樱桃酒的步骤是首先，选择熟透的樱桃，不能有霉烂、斑点、裂果等。（樱桃酒不多见原因，一是樱桃本身是很贵的，经过加工一斤樱桃也就能出酒1/3，因为要要去核、去柄的，非常的费工、费力的。酒的生产成本至少在30元/斤以上）。然后破碎：将成熟的红樱桃用清水冲洗干净后，除去果梗和果核，放入经过消毒的榨果汁机，将樱桃粉碎。第三步是发酵：发酵是将樱桃汁中的糖分经酵母的作用产生酒精和二氧化碳，樱桃酒的前发酵过程是皮汁混在一起的，酵母在樱桃破碎时已接入汁中。最后是压榨过滤陈放：用洁净的布袋或纱布，进行挤压或扭压，樱桃酒液即流出来，称为元酒。这时候可以加糖。大多数人的习惯是觉得樱桃酒应该是甜的，因此，需将樱桃酒进行加糖调配，加糖量约12~14%，溶解糖时要用原酒搅拌溶解。为了尽快发出酒香，可以加一点白兰地酒、纯净水进行调剂，酸甜适口的樱桃酒就制成了，容器中密闭贮存2个月以上，则樱桃酒酒的风味更加醇厚。如果你需要了解更多樱桃酒的知识，请联系一品庄园田先生。