

高性价比发酵型樱桃酒

产品名称	高性价比发酵型樱桃酒
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	80.00/瓶
规格参数	品牌:一品庄园 产地:成都 酒精度数:14%
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

高性价比发酵型樱桃酒

以鲜樱桃或樱桃汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，酒精度不低于7.0%VOL的酒叫樱桃酒。樱桃酒通常都是甜型或者半甜型。酿造方法的不同，造就了不同类型的樱桃酒，常见有普通发酵樱桃酒和樱桃白兰地两种。樱桃酒的功效主要有：第一樱桃酒中有大量的花青素和花色素存在，它们都是天然的抗氧化成分，能有效清除人体内部的自由基，预防心脑血管的老化，对高血压、高血脂等慢性疾病有不错的预防功效。第二消炎是樱桃酒的重要功效之一，它里面含有一些花色素甙和矢车菊素，这两种物质都是天然的消炎成分，其消炎功效比阿期匹林还要出色，对人类高发的气管炎、肠炎和关节炎等疾病都有不错的缓解功效。第三樱桃酒具有不错的补血功效，这种酒水中有大量的铁存在，人们饮用以后能加快血红蛋白的再生，让血液中红细胞数量增加，从而起到了补血的作用，对人类贫血缓解功效明显。另外樱桃酒中还有**胡萝卜素**、维生素C和一些蛋白质与花青素，这些物质对人类的皮肤有不错的滋养功效，经常饮用能让皮肤变得红润而细嫩。

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。

成都一品庄园是用原汁生产各种发酵型果酒的厂家，长期生产发酵型微甜型樱桃酒，不勾兑无添加，产品性价比高，比市场上零售价格更美丽，用料比小作坊更实在，如果你需要批发樱桃酒等发酵型果酒，请联系成都一品庄园葡萄酒业有限公司。

