

自酿发酵型菠萝酒原产地价格批发市场

产品名称	自酿发酵型菠萝酒原产地价格批发市场
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	98.00/瓶
规格参数	品牌:一品庄园 型号:YP021 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

自酿发酵型菠萝酒原产地价格批发市场

菠萝果香浓郁，而且含糖量高，很多人都对菠萝都是喜爱不已，那么菠萝除了新鲜吃，我们还可以用菠萝酿制菠萝酒。一品庄园制作樱桃酒的步骤挑选成熟度较高、出汁率高、酸度适中的菠萝，另外，菠萝的品质要高等的，无虫蛀及霉烂现象。将菠萝去皮洗净，而后用单道打浆机将菠萝破碎及榨汁。将菠萝跟大米蒸熟的大米混合，加曲，加水搅拌均匀，发酵的温度保持在20到30度，发酵8-12天。发酵完全后用唐三镜酿酒设备蒸馏，利用好串蒸器，再用10%菠萝剥好皮，切成片放串蒸器上。陈酿，在陈酿过程中，温度在18-25度，让其脂化，这样可以去除一些不必要的杂质，使得酒更加的透明清亮，香味更加醇厚。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菠萝酒，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，如果你需要批发菠萝凤梨酒等发酵型果酒，请联系成都一品庄园葡萄酒业有限公司。