

酒吧酒馆自酿发酵型无花果酒低度甜型无花果酒工艺流程

产品名称	酒吧酒馆自酿发酵型无花果酒低度甜型无花果酒 工艺流程
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:浅醉于心 酒精度:10% 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

自酿无花果酒工艺流程

- 一、无花果分选——将采摘好的无花果进行仔细挑选，将优质的无花果分选出来。
- 二、清洗——将挑选后的优质无花果用纯化水清洗干净。
- 三、低温处理——将清洗的无花果放置到低温环境下，进行处理，保持无花果的新鲜度。
- 四、前处理——根据不同产品，不同无花果品种有针对性的采用不同的前处理方式，或直接打浆，

或打浆取汁。

五、 发酵——发酵全过程自动控温，保证无花果酒有较好的果香、风味和无花果营养物质的保留。

六、 分离——发酵结束时，严格掌握分离时机，按时有效的将无花果原酒分离出来。

七、 澄清——对分离出来的无花果原酒进行定期倒灌，并进行下胶处理等一系列澄清方法，保证无花果酒品质。

八、

陈酿——将处理好的无花果酒打入储酒罐进行密封罐装，保证罐装过程中无花果酒营养物质不被破坏。