

# 香城酒业果酒加工 桃子果酒加工 果酒加工

产品名称	香城酒业果酒加工 桃子果酒加工 果酒加工
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

## 产品详情

桑葚酒是潮汕古老的果酒，是由桑椹果酿造的，它是水果酒之中的极(ji)品，具有滋补、养身及补(bu)血之功效。桑椹酒、桑椹干红含有丰富的花青素、白藜芦醇、氨基酸、维生素等生物活性成分和营养物质。

质量标准：

(1)感官指标。外观：一级，红棕色，澄清，有光泽，无悬浮物和沉淀。二级，红棕色，澄清，无悬浮物和沉淀。香气：一级，桃子果酒加工，具有桑葚特有的素雅果香和陈酿酒香，协调悦人。二级，具有良好的桑果香和酒香。滋味：一级，有桑葚酒独特的新鲜感，醇厚，爽口，回味绵长。二级，酸甜适度，醇和，爽口。

(2)理化指标。酒精度(20℃，%)：10.0-16.0。总糖(以转化糖计)：12—20克/100毫升。总酸(以柠檬酸计)：0.3-0.60克/100毫升。挥发酸(以醋酸计)：一级，0.07克/毫升；二级，0.09克/毫升。

桑葚食疗治病方法：

### 1、自汗、盗汗

桑葚子10克，五味子10克。水煎服，逐日两次。

### 2、须发早白、眼目昏花

桑葚子30克，枸杞子18克，水煎服，每日一次;或桑葚子30克，首乌30克，水煎服，每日一次。

### 3、肺结核、阴虚潮热、干咳少痰

鲜桑葚子30克，地骨皮15克，冰糖15克。水煎服，每日早晚各一次。

#### 4、失眠健忘

桑葚子30克，酸枣仁15克。水煎服，每晚一次。

#### 5、血虚腹痛、神经痛

鲜桑葚子50克，水煎服;或桑葚子膏，每日10~15克，用温开水和少量黄酒冲服。

#### 6、脱发

鲜桑葚子100克，洗净后与茯苓粉20克、糯米100克，一并入锅，加水适量煮成粥，作早餐食用。天天一剂，连服10天。

### 桑葚的种植

桑葚，桑果古来就是百姓常采用的一种保健，消暑的鲜果，在本草纲目中有记载其特殊功效农人喜欢其成熟的鲜果食用，味甜汁多，是人们常食的水果之一。由于其较高的价值，吸引了很多的农户们开始大规模的去种植。那么有不懂的农民朋友们就会问了到底桑葚种植前景如何呢？下面火爆农资网给大家详细做下桑葚的种植前景分析。

桑椹是一种药价值较高，对人体具有多种生理保健功能的美味水果。除鲜食外，还具有较大的加工利用价值，不仅可制成桑椹罐头、桑椹酸乳、桑椹原汁、桑椹露酒、桑椹果酱、桑梅果醋等集美味营养于一体的产品，还可提取桑椹红色素，作为一种天然的食品添加剂使用。

桑椹的开发利用既能带动山区经济的发展，又能提高蚕桑的综合效益，其发展前景广阔。我国蚕业资源丰富，随着以产果为主、果叶兼用桑椹品种的发展，桑椹的产量也在逐年增加。

我国桑椹分布很广，资源丰富。但是，目前还没有很好地开发利用。果桑市场发展前景广阔，我国大部分地区都可种植。该品种树形开张，枝条细长，花果极多，果实较大，圆筒形，大果重10.5克。果实成熟后由紫红色到紫黑色，果面光泽性强，颜色鲜艳，光亮美观，象黑珍珠一样。口感酸甜适口。

叶片可养蚕或炒茶，果实可加工成罐头、果汁、酒、茶、还可以加入酸奶中，果酒加工公司，应用广泛，速冻果和加工品市场出口前景广阔。

该树种适应性广，果酒加工，抗性强、生长快，结果早，效益好，果酒加工酿造，果实美观，采摘期长，是当前建设生态采摘园的品种，适合山区丘陵地区最有发展

香城酒业果酒加工(图)-桃子果酒加工-果酒加工由湖北香城酒业有限公司提供。香城酒业果酒加工(图)-桃子果酒加工-果酒加工是湖北香城酒业有限公司(www.heshihoo.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：夏帆。

