

河源散酒 泉连心散白酒加盟 散酒批发电话

产品名称	河源散酒 泉连心散白酒加盟 散酒批发电话
公司名称	济南泉连心酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市济阳县孙耿镇高家村村委西500米
联系电话	18678810429

产品详情

一、纯粮散酒选料选择成熟、含糖量高、无病无腐烂的果实为原料。洗掉果实表面上的泥土杂质，最好用流动水漂洗。

二、纯粮散酒破碎用破碎机破碎。破碎过程中不应与铜、铁接触。之后倒入发酵桶内，用二氧化硫杀灭果实表面沾附的微生物和杂菌。每100公斤果酱用6%的亚硫酸110克。

三、纯粮散酒调糖生成1°酒精，需要1.7克糖，河源散酒，这样酿成10°以上的酒比较安全。一般要调到每100毫升果酱含糖量达到20至25克时，发酵完全才可生成11.4°至14.7°的果酒。酵母菌活动繁殖需要酸性环境，适宜酸度为每升果酱含8至12克果酸，含酸不足可加柠檬酸，含酸过多可加水稀释。

四、纯粮散酒发酵将调好糖的草莓酱，装入木桶或池子内，温度保持在25至28。天热时3至5天即可发酵完毕，散酒生产厂家电话，天气较凉可能延迟到20天左右。桶中果酱没有气泡产生，含糖降至1%时，发酵结束。之后将酒液移入另一个木桶中，置于12环境下贮存。在这一过程中，酒体进行氧化酯化作用，使果酒成熟。这期间需换桶几次，以除去酒中沉淀。换桶时忌震动，应用虹吸方法，不使酒接触空气，以免过度氧化，成熟期大约一年为宜。

五、纯粮散酒澄清澄清剂采用0.04%的碳酸钙。先将琼脂用水浸3至5个小时，然后加热融化。再将60至70的琼脂溶液倒入酒中，充分搅拌均匀，静置8至10天，采用过滤机过滤即可。

我国有悠久的白酒文化，早在古代，白酒就受到了人民的欢迎，散白酒代理告诉你，它在保健、治病功效更被医家们所看好，广泛应用于医药领域。下面就让散白酒代理和您一起看一下白酒都有什么的功效吧：

舒筋活血：散白酒代理告诉你，白酒具有舒筋通络、活血化淤的功效。促进新陈代谢：白酒对于含有较多的酒精成分，且热量较高，因而能够促进人体的血液循环，对全身皮肤起到一定良性的刺激作用，从而还可以达到促进人体新陈代谢的作用。但同时也要注意健康饮酒，以免势得其反！

预防心血管病：少量饮用白酒，能够增加人体血液内的高密度脂蛋白，而高密度脂蛋白又能将可导致心血管病的低密度脂蛋白等，从血管和冠状动脉中转移，从而便可有效的减少冠状动脉内胆固醇沉积，预防心血管病的作用。

消除疲劳和紧张：散白酒代理告诉你，少量饮用白酒，能够通过酒精对大脑和中枢神经的作用，起到消除疲劳，松弛神经的功效。**驱除寒冷：**白酒含有大量的热量，饮入人体后，这些热量会迅速被人体吸收。**开胃消食：**在进餐的同时，饮用少量的白酒，能够增进食欲，促进食物的消化，当然过多饮用会导致肠胃不适。

散酒厂家果酒由不同的水果酿制，不同的果酒也会有不同的功效。比如说桑椹酒，它具有养生养颜、抗氧化、抗衰老、降血脂血压、软化血管、增强免疫力等诸多美容养生保健功效。如果是枇杷酒可用来辅助治疗肺热咳嗽，虚热肺痿，止血呕逆等症，具有清热健胃之功效。散酒厂家苹果酒含有较丰富的营养，适量饮用可舒筋活络，强身健体。而柠檬酒对胃气、高血压、心血管、疾慢性肾结石等有治疗和预防作用。散酒厂家果酒虽然营养丰富，但也是酒类，每次饮用量不可过多，每天一杯果酒既可补充营养，又可以美容养颜，是女性朋友美容护肤的好选择。

散酒厂家，果酒与葡萄酒的酿制工艺大致与葡萄酒相似，是利用新鲜水果味原料，利用水果本身的糖分被酵母菌发酵成酒，保存了水果原有的营养成分，散酒批发，其中所含的营养价值甚至超过了其他酒类，而且果酒里含有大量的多酚，可以抑制脂肪在人体中堆积，起到美容健体的功效。散酒厂家果酒由于色泽清亮透明，酸甜适口，香味醇厚，所以尤其受到女性的喜爱。

河源散酒-泉连心散白酒加盟-散酒批发电话由济南泉连心酒业有限公司提供。济南泉连心酒业有限公司（www.quanlianxin.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 济南 的白酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领泉连心和您携手步入辉煌，共创美好未来！