

安徽桑葚酒厂家

产品名称	安徽桑葚酒厂家
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	6:6 9:9 8:8
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

安徽桑葚酒厂家 原料验收使用红色、紫红、紫色或白色，无变质现象的为合格桑葚果。青色、绿色果未成熟，含糖低，不予收购。剔除外来杂物，用不漏的塑料桶、袋或不锈钢容器盛装，不得使用铁制品。

工艺制作流程

原料 验收 破碎 入罐 配料 主发酵 分离 后发酵 分离 陈酿 调配 贮存 过滤 装瓶 成品。

主要制作步骤

(1) 破碎：用破碎机将果实破碎，渣汁一起入罐，也可以榨汁后用果汁发酵。

(2) 配料：调节糖度至220g/L、偏重亚硫酸钾 ($K_2S_2O_5$)40—100克/吨，搅拌均匀。加入培养旺盛的酵母液3%-5%。

(3) 主发酵：温度控制在20—26℃，几小时后便开始发酵，发酵前期（1-2天）每天翻搅1次，发酵时间控制在5天，主发酵结束立即分离皮渣。

(4) 分离、后发酵：使用板框压滤设备使皮渣与发酵液分开，将皮渣压榨，后发酵时间控制在10天左右完成，残糖含量在0.4%以下为终点。

安徽桑葚酒厂家