

## 安徽桑葚酒厂家 价格

产品名称	安徽桑葚酒厂家 价格
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 价格 桑葚

是一种味道鲜美，营养丰富的水果

，它成熟以后可以直接吃，也可以晒干后保存，而且新鲜的桑葚和晒干以后的桑葚，都可以用来泡酒喝，这样能让他补益气血和强壮身体的功效更加出色，那么桑葚平时应该怎么泡酒呢？接下来就带大家去了解，同时也会让大家对桑葚干的泡酒方法有一个全面了解。

### 桑葚泡酒如何做

1、新鲜桑葚可以用来泡制果酒，在需要的时候可以准备新鲜桑葚2000克，再用它泡酒，以前先把它筛选一下，去掉那些腐烂的伤势，然后再把它放到淡盐水中浸泡半小时，取出以后把它冲洗干净，晾干表面的水分。

2、把准备好的新鲜桑葚放到干净的玻璃瓶中，放一层新鲜桑葚，就要放一层冰糖，如此交替放入，上层放上冰糖，然后在瓶口上覆上保鲜膜，再把瓶口密封后，直接放到温暖通风的地方浸泡，大约20天左右，里面的桑葚就能发酵完成，取出以后，过滤得到的液体重新装在玻璃瓶中，继续发酵一段时间，等发酵完成以后就能得到香气诱人的桑葚酒。

### 桑葚干泡酒的方法

#### 1、桑葚这种水果的保质期

特别短，人们在采摘新鲜桑葚以后，多会把它风干保存，这些风干以后的桑葚可以直接用来泡酒，再泡酒以前需要先把它用清水冲洗，再放入适量的玉米淀粉调匀以后浸泡几分钟，取出以后用清水冲洗干净，放到阴凉通风的地方晾干。

2、准备50度以上的纯粮白酒，和一个大的干净玻璃瓶，把处理好的桑葚干直接放到玻璃瓶装，每300克桑葚干可以放入一千克白酒，放好以后密封保存，一个月以后，里面的桑葚酒就能泡

好。桑葚干泡酒的时候

，不单可以使用白酒，还可以使用质量好的黄酒

，再用黄酒泡制时，桑葚干与黄酒的比例是一比二，泡制方法与白酒没有区别

安徽桑葚酒厂家 价格