

# 青梅酒怎么做 龙力佳 南京青梅酒

产品名称	青梅酒怎么做 龙力佳 南京青梅酒
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

## 产品详情

休闲食品顾名思义就是茶余饭后、餐间休闲的零食小吃或糕饼点心，可满足人们的餐间食欲和消遣。随着生活水平的提高，如今的人们已不单单停留在吃的表面，而是要让吃变得更加健康、更加休闲。在这样的饮食理念影响下，休闲食品也受到了飞速的发展，迎来新的发展机遇。

休闲零食将重塑品类，升级为更刚需的消费，南京青梅酒，未来品类的规模体量将有质的飞跃，犹如智能手机相比过去的功能机，青梅酒的价格，产品功能更丰富。以健康零食龙力佳生产的脆梅为例，虽然与普通青梅食品一样都采用青梅为主要成分，但因辅助成分、制作工艺等程序的不同，脆青梅与普通青梅相比并产生了质的改变，不再是传统意义上的零食，而是符合现代人需求的健康新零食。

### 青梅酒的品质要求

**酒精：**酒精能防止微生物（杂菌）对酒的破坏，对保证酒的质量有一定作用。因此，果酒的酒精度大多在12-24度。

**糖：**由于果酒品种的不同以及各地人民的爱好各异，对酒液中的糖分要求极为悬殊，我国一般要求糖分9-18%之间。

**单宁：**果酒中如缺乏单宁，酒味就会平淡；含量过高又会使酒味发涩。一般要求是，青梅酒作用，浅色酒中单宁含量0.1-0.4克/升，深色酒中为1-3克/升。

**色素：**果酒具有各自不同的色泽，是由于果皮含有不同色素形成的。酒中色素随着储酒时间的延长，因氧化而变暗或发生沉淀。这是陈酒不及新酒色泽新鲜的缘故。

**浸出物：**果酒在100℃下加热蒸发后所得到的残留物。主要有甘油、不挥发酸、蛋白质、色素、酯类、矿物质等。我国一般红葡萄酒的浸出物在2.7-3克/100毫升之间，白葡萄酒在1.5-2克/100毫升。浸出物过低，青梅酒怎么做，会使酒味平淡。

食材：青梅，白酒（建议20度以上白酒），优质冰糖。

器皿：广口玻璃瓶或者酒坛。泡酒，可别用塑料器具。

白酒：青梅：冰糖的比例1：1：0.7（或0.8），也就是一斤梅加一斤酒放七两（或8两）糖。

（青梅：白酒：冰糖的比例1：2：0.6比例，这样梅味会淡一些。）根据自己口味选择。

当然，不要加太多糖变成饮料，或者加少糖致使苦涩难以入口。

青梅酒怎么做-龙力佳(在线咨询)-南京青梅酒由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司（[www.lolijia.com](http://www.lolijia.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！