

鲜花酒酿 信州区鲜花酒 咪噢酒业有限公司

产品名称	鲜花酒酿 信州区鲜花酒 咪噢酒业有限公司
公司名称	江西咪噢酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁
联系电话	13387051318 13387051318

产品详情

小编再来给大家讲讲玫瑰酒的制作过程吧

了解了一下玫瑰花的知识，小编再来给大家讲讲玫瑰酒的制作过程吧。

1、首先我们要有酿酒的设备，可以是家用的小型酿酒设备，也可以是酒坊酿酒的大型设备。设备组装好后，把粮食酒倒入蒸馏设备中，把采摘清洗晾干的玫瑰花瓣放到蒸锅篦子上，制作鲜花酒，然后盖上盖子开始蒸馏。

2、酒的话选用粮食酒，因为勾兑酒会影响玫瑰花酒的口感。尽量选用大米酒，大米酒的口感跟玫瑰花酒更加匹配，会更香醇。 玫瑰香 林忆莲

3、蒸馏完成后，可以轻轻闻下刚蒸馏出来的酒，已经有明显的玫瑰香气了，但是颜色还没有变化，这个时候，取下设备盖子，用东西垫着把设备中篦子取出，然后把上边的玫瑰花瓣取出放入新酿出来的酒中，盖好盖子。一般浸泡几分钟都已经可以明显看到颜色有变红，如果想要更深的颜色，可以延长浸泡时间，一般不要超过12个小时就行。

不过也许真的如这酿酒，真正的美味与美好，要能经得起时间验证。

自从前年开始，被撒过狗粮的人逼喝了一杯樱桃酒后，我就深深地陷入了自责，为什么没有早点邂逅这恋爱的味道！

现在只要看到水果和谁家空闲的酒，我就忍不住想去给它们撮合在一起，变成天底下喝的花果酒。

酿酒已经和吃西瓜并称我的夏日专属，要是哪个夏天没酿酒、没喝酒、没吃瓜，哦！天呐！那一定是世界了吧。

等待的过程也非常奇妙，每天回来看着樱桃的红慢慢在酒中弥漫开来，从整体的清透变成了全部的晶红。

历时一个月的等待，让的我，差不多有29次想立马打开品尝一番，鲜花酒酿，还好樱桃酒淬炼出了我的耐心，使我控制住了自己。

开封那天，感觉自己仿佛做了什么惊天动地的大事，特别有成就感和仪式感，拉来了几个小伙伴，大家一起来家里吃饭喝酒，这种生活的惬意太值得珍惜了。

对于身在异乡的人，是眷恋那股想家又不能随时回、白天繁华落尽回来之后的孤独感。不过也许真的如这酿酒，真正的美味与美好，信州区鲜花酒，要能经得起时间验证。

今天接到一个客户电话，他很疑惑花果酒到底那种好，那种才是发酵酒？他说他看到过一些花果酒标签有白兰地，果脯糖浆，水果基酒什么的做的，说也是发酵酒！这样说我也很疑惑，既然说是发酵酒，鲜花酒的做法，为什么标签上没有酒曲？既然是发酵，发酵如果不用酒曲，花果怎样会转化为酒精？既然是发酵，为何不直接让果的糖分，花的糖分转化，而要添加果脯糖浆之类的糖进去。还要用白酒来做，白酒也有二三十度吧？

果酒花酒不过泡，发酵到十几度，发酵上二十几度果香花香怎么会有？添加香料？现在市面上果酒一般就十一二度，这么低度数的酒，酒体成分怎么会有高度白兰地？用水稀释，还是说发酵能把酒精发酵低，还是说让酒精挥发？还有香料，有些会说白酒也会添加香料。但是好好了解一下白酒添加的香料和果酒的能一样嘛？白酒会添加西瓜口味，青梅口味，桃花口味的香料？消费者朋友们，用点心吧！一不小心就喝化学物品！

鲜花酒酿-信州区鲜花酒-咪噢酒业有限公司(查看)由江西咪噢酒业有限公司提供。江西咪噢酒业有限公司(www.miojiuye.com)是从事“其他酒,发酵酒,配制酒,果酒,黄酒生产,加工,销售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：薛宗武。