

金溪鲜花酒 咪噢酒业有限公司 鲜花酒加盟

产品名称	金溪鲜花酒 咪噢酒业有限公司 鲜花酒加盟
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

花果酒生意好做吗？代理哪个果酒好？

花果酒这是一个新鲜词儿，但是对于不少人来说也不算得新鲜。为什么这样说呢？因为我说的花果酒是酒厂大规模生产的商品酒，而大多数人所知的花果酒是自家酿的。花果酒有很多，说常见也不常见。要知道没有哪个生意是好做，但花果酒市场的未来却非常值得创业者们去开创。其大致原因如下仅供参考：

花果酒有着非常丰富的营养，它主要来源于花果酒所采取的原料——各种果子身上的营养物质，主要包括乙醇、糖、有机酸、酯类及维生素，大多数的花果酒都是低度酒。作为一种不算新鲜但也不常见的酒类，鲜花酒哪里买，花果酒因少见更多的被人们当作尝鲜一样接触。要说起口味，现在很多人都能接受花果酒的口感和味道，毕竟花果酒可比白酒啤酒甜的多，这也是当下年轻人容易接受花果酒的原因——清爽而甘甜的口味。年轻现在越来越喜欢喝花果酒，白酒正在被年轻人抛弃，啤酒不被女人喜欢，鲜花酒加盟，花果酒男女都能接受，于是它正在朝着一个越来越好的方向发展。

?花果酒对女性有多友好？

花果酒是以水果为原料，经过破碎、榨汁或浸泡，再经过发酵或配置等工艺酿成的酒。当鲜花、水果遇上了酒精，便产生了夏日里迷人的味蕾反应。

花果酒不含香精及人工色素，主要由花和果实酿造，金溪鲜花酒，富含多种维生素，很好闻，口感超赞，没有刺激感，还能美容。

花果酒跟其它酒相比，也是「酒格」上的区别。

白酒太辛辣，啤酒太市井，洋酒太装X。花果酒虽含有酒精，但相比前三者非常低，一般5到10度，不过14度。而且那种中和花果后纯正的自然芳香，使酒体非常清澈透亮，喝起来有着清风徐来之感。

走高颜值路线的花果酒，一出道就赢得了全球女性的芳心，在日本，有70%的年轻女性是花果酒的忠实拥趸，会把它当作饭后睡前的软饮料来喝。

日本弘前大学农学生命科学部的长田就指出，果酒简单来说就是汲取了水果中的全部营养而做成的酒，其中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。有时候即使生吃水果也不能吸收的营养，通过果酒却可以吸收，因为营养成分已经完全溶解在果酒里了。果酒还含有大量多酚，可以起到抑制脂肪在人体中堆积的作用，使人不容易积累脂肪和赘肉。此外，与其它酒类相比，果酒对于护理心脏、调节女性情绪的作用更明显一些。

花果酒友好的酒精度数适合轻柔微醺的软妹子，因为花果酒的极其雅、天生美、度数低和花样口感，甚至把相当相当多的女性淬炼成了「酒色之徒」。这不仅是味蕾上的享受，视觉享受也是。

桃花酿有两种做法：

1是泡制酒。

2是发酵酒这要看你怎么做。

首先从选材上说起，（1）选桃花要选清明节前后花苞初开放不久东南方向枝条上的新鲜桃花；来（2）白酒，清酒更好，使用清酒制作的桃花酒花香更浓，口感更好。

制作桃花酒步骤：

1、将采集的桃花浸泡在淡盐水中清洗，洗净之后浸泡一段时间之后，将桃花捞出去水沥干，备用。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

2、准备好制作桃花酒的器皿和材料（清酒，醪糟，鲜花酒有哪些，白糖/冰糖自更好），开始装瓶。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

3、先铺一点白糖，然后再开始将桃花一点一点放进瓶中（桃花极苦，加糖是必要的）。然后加酒直至淹没桃花；醪糟混合清酒、白糖，满满的都是散落的花瓣，非常漂亮。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

4、密封保存六十天，漫长的等待终会换来意想不到的收获。花瓣在酒里浸泡，洗尽铅华变成了美味的

佳酿。

金溪鲜花酒-咪噢酒业有限公司-鲜花酒加盟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）实力雄厚，信誉可靠，在江西宜春的果露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咪噢酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！