

# 苹果果酒 咪噢酒业 都昌果酒

产品名称	苹果果酒 咪噢酒业 都昌果酒
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

### 桑葚酒市场的一些机会及威胁

现在国内市场饮料市场充斥各样的饮品，但是国内，都昌果酒，甚至国际上，几乎都没有桑葚同类竞争产品，酒类市场已无新意。因此，苹果果酒，桑葚果酒(美名曰瀛鑫紫酒)正好迎合了未来市场需求。因为桑葚酒属新型食品，产自中要华生态大岛崇明岛，口感饱满，采用100%桑葚原汁酿造。下面就来讲一下销售桑葚酒的一些机会及威胁。

#### 1.桑葚酒营养价值高，关注度不断上升

现代研究证实，桑葚酒营养价值远远高于葡萄酒，对于人类心脏及系统的及保护有10大作用的微量元素硒含量高于葡萄酒的12.41倍，蛋白质为葡萄酒的8.44倍，赖氨酸是葡萄酒的9.23倍，物质等也远远高于葡萄酒。具有养生养颜、压软化血管、等诸多美容养生保健功效。随着居民生活水平的提高及对健康营养的追求，桑葚酒越来越受到居民的关注。

#### 2.扩大桑葚酒在新年的影响力

桑葚酒可以作为礼品酒。紫酒，紫酒，紫气东来，有美好的寓意。作为礼品酒赠送亲朋好友，婚庆生日，公司庆典更是合适不过。另外，瀛鑫酒庄有设计特别的礼品包装。

#### 3.年青人是主打市场

桑葚酒又作为果酒，果酒市场只有单调的苹果酒。桑葚酒后劲十足，有足够的市场冲人。桑葚酒没有葡萄酒的庄重，只有在很稳重的场合才适合，而桑葚酒没有限定在特定的框架内，适合年轻人们聚餐时的

选择，不失活泼。

## 教你如何正确的泡制猕猴桃酒

步：要准备的主要原料包括了适量的新鲜猕猴桃、白糖等。其次，还要准备陶瓷坛的或者土坛子、纸箱、搅拌工具、小塑料管、过滤纱布、盆子等。

第二步：应该把猕猴桃洗干净晾干外皮的水分，果酒厂家，装在准备好的纸箱当中充分的催熟。熟透的猕猴桃出酒率会更高，口感也比较好，如果使用没有完全成熟的猕猴桃做酒口感往往比较酸，出酒率一般在40—50%左右。等到猕猴桃在纸箱当中充分熟透之后就可以剥去毛皮，放在准备好的陶瓷坛或者吐痰当中自然发酵。要注意的是，发酵过程中不仅不能加酒，也不能加水，更不能放入任何的发酵药。并且，不能把坛内全部装满猕猴桃，只能装到2/3，防止发酵时起泡膨胀而溢出。

第三步：一般来说，猕猴桃发酵3天就会散发出酒香味，并且表面会起泡。这时就应抓住时机加入白糖，猕猴桃和白糖的比例为10:3，也就是说10斤猕猴桃应该放入3斤白糖。但白糖又分成2-3次加完，不能一次加完，自制果酒，可增加猕猴桃内的酵母菌的能量。并且，加入的糖越多，酒精度也会越高。其次，加完糖要使用工具充分进行搅拌，以保证坛内的猕猴桃发酵均匀，保证酒的口感。

第四步：装入坛中的猕猴桃在发酵一个星期之后就可全化成汤水，而完全发酵好的猕猴桃酒内不会再有硬块，也不会出现气泡声。如果搅拌时发现其中还有硬块或者有气泡，就要加一些白糖继续密封发酵3天左右。等发酵完成后就可以用纱布仔细过滤两次，而过滤盆一定要干净，不能有水，否则酒的口感就会受到影响。

第五步：制作完成的猕猴桃酒是淡黄色的，放的糖越多酒精度会越高。在制作过程中，还要注意把装猕猴桃的陶瓷坛或者土坛子使用塑料袋密封。然后，在上面扎一个孔，把小塑料管穿过去伸进坛里。但要离酒面高一点，避免伸到酒里，再把塑料管的一头插进有水的位置低一些瓶子中，以把酒坛当中产生的气体排出。注意，后期发酵至少要20天或一个多月，时机成熟后就可以饮用了。

花果酒代工生产过程中其实瓶型选择是步，为方便客户选择，我们在此整理了一些常见瓶型的图片供大家参考。

关于瓶型选择我想说几点

- 1、的办法是你在阿里巴巴网站输入酒瓶搜索，上面有众多酒瓶图片和酒瓶生产厂家可供选择。
- 2、你可自行选择好酒瓶图片，我们厂方可以协助你找到酒瓶生产商，这样可能价格会稍低一点。是你自己与酒瓶生产商联系。
- 3、个性需求，开模生产酒瓶你都可以自行与瓶厂联系。

4、下面只展示玻璃材质的酒瓶，陶瓷材质的瓶型我们也可以灌装。

5、一般来讲每款瓶型都有大中小容量的规格，常见的有180ML，330ML，500ML，720ML等。

苹果果酒-咪噢酒业(在线咨询)-都昌果酒由江西咪噢酒业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。江西咪噢酒业有限公司（[www.miojiuye.com](http://www.miojiuye.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果露酒具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!