

金苹果酒 安源区果酒 江西咪噢酒业

产品名称	金苹果酒 安源区果酒 江西咪噢酒业
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

如今葡萄酒已经渗透在我们的生活各个方面

1、葡萄酒简单易种

在水果之中，葡萄适应能力算是很强的，对土地要求不高。越贫瘠的土壤，它的根扎得越深，酿出的酒品质越好。

同时它还不会抢其他植物地盘（真是一种“善解人意”的植物）在过去，种植葡萄不仅能酿，还能解决粮食问题，何乐而不为呢？

2、葡萄种类琳琅满目

葡萄酒的在于葡萄，据说全世界有超过8000种的葡萄品种，这该有多丰富啊。加上经过几千年来发展，酿造葡萄的方式也不断推陈出新，多种样式。而且，葡萄酒酿造方法在世界从未停止探索的脚步，这是其他水果酒所不能及的。

3、葡萄酒适用于任何场合

葡萄酒是配餐能手，安源区果酒，自带社交属性，刺梨果酒，能驾驭高大上的宴会，又能hold住温馨的家庭小聚。葡萄酒自自然地陪在你身边，只要你喜欢，它可以适宜地出现在你生活的各个场合下。这么好的小伙伴，谁不会心动呢？

如今葡萄酒已经渗透在我们的生活各个方面，可以说是一种流行的文化了。

喝葡萄酒的2大误区及正确饮法

一杯浓醇的葡萄酒，是优雅、情调和品位的代名词。不管是商务酒桌，还是朋友聚会，都少不了它的身影。

喝葡萄酒没有那么简单，每一口都有不少的学问。除了和西方人对葡萄酒的认识不同，国人在喝葡萄酒时，也普遍存在两种饮用误区。从认识误区中指导你如何正确喝葡萄酒。

误解1、葡萄酒越陈越香

葡萄酒的品质不取决于酒龄，而是葡萄园的土质和葡萄生长采收的日照、降雨量及气温。

普通葡萄酒的饮用期是3年左右，陈酿型葡萄酒的饮用期是30年内。

误解2、挂杯才是好葡萄酒

酒从杯壁流回留下酒痕，这种挂杯现象只表明酒精、糖分和甘油含量较高，并非好酒的标准。

在酿制猕猴桃酒的时候，我们需要格外注意一些事项，比如需要发酵多久，再比如盛装猕猴桃酒的容器什么材质的比较好等等。下面我们就总结一些自制猕猴桃酒的注意事项。

- 1、酿制猕猴桃酒的发酵时间是越久越好，时间越久，酒味也就越浓。不过注意要加一些糖哦。加糖了之后能够使得猕猴桃酒在发酵的过程中酒味愈发浓厚。一般猕猴桃和糖的比例是10斤猕猴桃加2-3斤糖，白糖，冰糖都可以。
- 2、酿制猕猴桃酒的时候，可以适当加一些酵母，金苹果酒，虽然说猕猴桃本身含有酵母菌，但是含量比较少，加一些酵母菌可以发酵得更快一些。
- 3、猕猴桃酒在发酵的过程中要注意与空气隔绝，否则容易变质。但要注意盛装猕猴桃酒的容器有一个排气口，避免发酵过程中产生大量的气体，导致罐内压力过大而爆缸。
- 4、放置猕猴桃酒的地方是阴凉干燥处，不能阳光直射，否则会造成发酵不均或产生霉菌。
- 5、一般情况下，发酵7-15天，猕猴桃基本都化成水汤，有很浓的酒香，基本没有气泡产生，用筷子攒点尝一下微甜或甜味比较淡糖份都转化为酒份了，这时就要注意将酒渣分离出来，剩下的酒继续发酵，至少10-20天的时间。

金苹果酒-安源区果酒-江西咪噢酒业(查看)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)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!