

吉水果酒 咪噢酒业有限公司 气泡苹果酒

产品名称	吉水果酒 咪噢酒业有限公司 气泡苹果酒
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

酿苹果酒用哪种酵母才好？

信不信由你，酵母菌株为成品酒带来了许多风味。一些菌株增加了水果味，另一些菌株发酵了的清洁剂却添加了少的香料。有些酒具有很高的耐酒精性，例如香槟酵母，除非添加大量额外的糖，否则它们会发酵很干。

对于苹果酒，请选择具有中等酒精耐受性的葡萄酒酵母，该酵母可以发酵干净或增加淡淡的水果风味。好的酵母选择包括：

Lavin D47?为葡萄酒增添强烈的果香和花香，带有辛辣的香气，这会增加苹果酒的复杂性。只有中等强度的发酵罐，并且可能开始缓慢。耐酒精度达到15%。

拉尔文（Lalvin）QA23?通常选择用于白葡萄酒，因为它可以为成品葡萄酒增加干净，果味的味道。迅速发酵并相对快速地沉降，以帮助澄清葡萄酒。耐酒精度达到16%。

红星Premier Cuvee或Lavin EC-1118?通常被称为香槟酵母，它们是具有中性口味的强力发酵罐。这种酵母具有很高的耐酒精性（约18%），并且可能导致苹果酒偏干。

一包葡萄酒酵母可以装满5加仑，果酒制作，因此您不需要整个东西。加入的数量并不严格，因为酵母无论如何都会快速繁殖，但要为一加仑的果汁添加大约1/5至1/2的包装。首先将酵母溶解在少量水中，使其重新水化并。如果直接将其添加到苹果酒中，则汁液中的糖会在酵母完全补水之前将其震撼。

通常，酵母包装盒上印有详尽的说明，有些包装的工作方式有所不同（例如液态酵母）。只需按照包装上的说明进行操作即可。

?草莓果酒怎么做？草莓果酒酿酒的详细步骤分享！

草莓果酒怎么做？草莓果酒酿酒的详细步骤分享！

一、选料选择成熟、含糖量高、无病无腐烂的果实为原料。洗掉果实表面上的泥土杂质，好用流动水漂洗。

二、破碎：用破碎机破碎。破碎过程中不应与铜、铁接触。之后倒入发酵桶内，用杀灭果实表面沾附的微生物和杂菌。每100公斤果酱用6%的亚硫酸110克。

三、调糖生成1°酒精，需要1.7克糖，这样酿成10°以上的酒比较安全。一般要调到每100毫升果酱含糖量达到20至25克时，发酵完全才可生成11.4°至14.7°的果酒。酵母菌活动繁殖需要酸性环境，适宜酸度为每升果酱含8至12克果酸，含酸不足可加柠檬酸，含酸过多可加水稀释。

四、发酵：将调好糖的草莓酱，装入木桶或池子内，温度保持在25至28。天热时3至5天即可发酵完毕，天气较凉可能延迟到20天左右。桶中果酱没有气泡产生，含糖降至1%时，发酵结束。之后将酒液移入另一个木桶中，置于12环境下贮存。在这一过程中，酒体进行氧化酯化作用，使果酒成熟。这期间需换桶几次，以除去酒中沉淀。换桶时忌震动，应用虹吸方法，不使酒接触空气，以免过度氧化，成熟期大约一年为宜。

五、澄清：澄清剂采用0.04%的碳酸钙。先将琼脂用水浸3至5个小时，然后加热融化。再将60至70的琼脂溶液倒入酒中，充分搅拌均匀，静置8至10天，采用过滤机过滤即可。

六、调配果酒主要调糖、酸和酒度。调糖：一般用砂糖，在果酒溶解后加入，甜果酒可将糖调到12%至16%。调酸：可将柠檬酸溶解后直接加入，一般要求果酒含0.5%的酸即可。但还要看糖度的高低而增减，气泡苹果酒，即糖高酸也高，糖低酸也低。调酒度：一般果酒度数在12°至14°，如果酒度低，可直接加入脱臭酒精。七、储存：要保存在阴凉的地方注意不要被杂菌污染，否则容易变质。

什么是果酒的文化？什么是果酒的健康内涵？其实“历史、人生，四季、果酒，”这八个字加在一起，就是在日常生活中的饮酒艺术。我说：人们想要接近和抚摸自然，那么饮用果酒就可以体验人们接近自然、并能从中品味出大自然的高尚韵味的生活方式。

地球是人类共同依赖的家园，浩瀚无垠，吉水果酒，神奇壮美。在中国的版图上，不同的自然环境，孕育了不同的水果。花开花落，万年轮回，他们吸收天地精华，酿果酒，为中华民族的生生繁衍提供了养生健康之源。

那近万年的贾湖制酒遗址，那几千年的大禹饮酒康复的故事，那八百年前苏东坡为中山松醪写下的赋，刘胜王和妻子窦婉耳室存放的酒爵在被发掘时发出的阵阵果酒香，都在给中华的子孙们讲述着中国果酒这不老的故事。

风情万种的水果是大自然馈赠给中华民族的礼物，每份礼物都充满了对人们深沉的大爱，我们的祖先在获得这份爱的同时，以辩证的智慧和勤劳节俭发现与利用水果自然母体的精华，年复一年，日积月累用双手酿制出果酒，这无疑是中华民族的文化瑰宝之一。

吉水果酒-咪噢酒业有限公司-气泡苹果酒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）位于江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前咪噢酒业在果露酒中享有良好的声誉。咪噢酒业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平

达到了一个新的高度。咪噢酒业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。