

玫瑰果酒 果酒 江西咪噢酒业公司

产品名称	玫瑰果酒 果酒 江西咪噢酒业公司
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

几款能养生的果酒

几款能养生的果酒

1、酸木瓜酒。

采取酸木瓜直接发酵的方式酿造酒品，可以保留木瓜中的齐墩果酸以及多种氨基酸和人参皂甙等丰富的营养成分和药用成分。该酒酒品口感纯正、色泽鲜艳，可充分发挥木瓜自身舒筋活血、养颜和祛除之效。

2、桑椹酒。

、、压、软化血管、等诸多美容养生保健功效。

3、葡萄酒。

葡萄酒中含有的多种氨基酸、矿物质和维生素等，杏果酒，能直接被人体吸收。因此葡萄酒能对维持和调节人体的生理机能起到良好的作用。

4、枇杷酒。

枇杷果味甘酸、性凉、具有、、和胃、止渴、下气、止吐逆、主上位气、生津润五脏的功效。可治咳嗽，燥热等症，可用来辅助肺热咳嗽，虚热肺痿，止血呕逆等病症。

5、苹果酒。

是用苹果酿制的酒。酒液呈琥珀色，有苹果的芳香；风味显著，味甜稍带酸，酒液中除含有苹果中的一些营养成分外，果酒，还有丰富的维生素以及苹果酸和柠檬酸。苹果酸对防止有一定作用。

6、柠檬酒。

现代医学证明，柠檬对胃气、、疾慢性肾等有和预防作用；国家医学证明，柠檬还有清热、、美容、润发等功效

菠萝酒是怎样进行发酵的？

将菠萝片（和果汁！）放入发酵桶中，玫瑰果酒，然后将葡萄干切碎，并放入其中。在一个大锅中将一加仑水煮沸。将其煮沸，然后加入糖，搅拌直至完全溶解。将糖混合物冷却十分钟左右，然后将其倒在切碎的菠萝上，然后一起搅拌。静置12个小时，以使菠萝变得又好又糊糊，并且将天然果糖释放到混合物中，然后再搅拌一次，加入柠檬酸，酵母和酵母养分，盖上发酵桶，再放置24小时。在这段时间内，酵母应开始与糖反应，在葡萄酒表面产生起泡，果酒的用途，起泡的效果。如果此过程未在48小时内开始，则可能是“坏”酵母的缘故，或者您的葡萄酒可能已经暴露于其他微生物中，这些微生物会酵母，然后才能发挥作用。

您可以通过将混合物中的一到两个野营粉碎成小块来解决此问题（它们不仅对杀菌有用！），然后再将葡萄酒放置24小时。之后，再次添加酵母并从那里取出。

这被称为“初次发酵”，是葡萄酒酿造过程中疯狂的部分之一。您永远都无法知道您的葡萄酒一天又一天（一个小时又一个小时）会是什么样子。接下来它可能会旋转。另外，让我们考虑一下发酵箱中实际发生的情况的科学-您实际上是将糖转化为酒精！

发酵时请注意您的葡萄酒，每天搅拌两次。大约一周后，鼓泡应该已经停止了，这就是您知道该阶段即将结束的时候。再给它24小时，然后从仍然留在葡萄酒顶部的泡沫中脱除，然后在第四步之前开始对您的除臭剂进行消毒！

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，

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。

玫瑰果酒-果酒-江西咪噢酒业公司(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)是江西宜春,果露酒的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在咪噢酒业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创咪噢酒业更加美好的未来。