

# 果酒 江西咪噢酒业 批把果酒

产品名称	果酒 江西咪噢酒业 批把果酒
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

### 4个不可不知的甜酒常识

尽管甜酒的定义令人犯难，但有几点常识我们还是需要厘清的：

- 1、甜酒的风味取决于其酿酒葡萄。酿造甜酒的葡萄大多都是经过推迟采摘的。这些葡萄成熟度好，还可能贵腐菌，金苹果酒，因此其风味都比较浓郁。
- 2、甜酒的酒精含量一般为14%ABV，不过，也有一些甜酒的度数更高。以前，甜酒主要被视作是餐酒，因此其酒精含量也大多在12.5%ABV或以下，所以，大多数时候，人们并不把甜酒视作是酒精饮品，而仅仅是水或其他饮品而已。
- 3、葡萄越成熟，其含糖量也越高，而发酵生成的酒精也就越多。目前，我们见到的大多数葡萄酒都是非加强酒，而且大多都是干型葡萄酒。这些葡萄酒都未经过像白兰地这样的烈酒的加烈过程，但甜酒往往是经过酒精加烈来终止其发酵过程而生产的。加烈过程一般在发酵初期进行，加烈后酵母被而发酵终止，葡萄酒的剩余糖分高，而其酒精含量也被提升到15%-20%ABV。不过，甜酒的酒精含量也就是15%-20% ABV。
- 4、多数甜酒都不属于酒精饮品，因为其酒精含量非常低。德国就出产很多这样的低酒精或无酒精的葡萄酒，它们的酒精含量都很低，也就8%ABV而已。

?酒里面有沉淀物还可以喝吗？

有酒友喝酒反映，在饮用葡萄酒的时分，发现酒瓶中有一些结晶状沉淀物，不由让人疑心，果酒，这酒还能不能喝，是不是蜕变了，青苹果酒，否则这些"杂质"从何而来呢？酒中呈现"沉淀物"是非常正常的现象，这不只对酒的风味没有任何影响。

还能作为质量的意味，下面我们就来细致讲讲，批把果酒，关于葡萄酒中的"沉淀物"，什么是"沉淀物"？先让我们理解一下这些沉淀物到底是什么。普通来说，它们由酒石酸、单宁、自然色素等物质构成，少局部为果皮、果梗、果泥或木塞屑等自然沉淀物。

酒石酸是葡萄原料中含有的自然有机酸，是葡萄酒酸度的来源，也是构成酒体风味的根底之一，在低温下结晶析出，乃至汇集成片，或附着在木塞上构成"钻石结晶"。它在白葡萄酒中表现尴尬以察看到的白色，在红葡萄酒中则是紫红色。

陈放多年的老酒中也会呈现暗色薄片状的沉淀。在陈年过程中，酒中的色素与单宁相分离构成这种沉淀物，是酒中各种复杂风味的结晶，能够作为陈年老酒的标志。不过，此类沉淀物并非陈酒独有，一些作风醇厚浓郁的红葡萄酒，如热年份的波尔多、赤霞珠、西拉等也有几率呈现此类沉淀。

那柚子酒是如何酿制而成的呢？

- 1、用水果刀将柚子剥皮成叶片状，清水冲洗干净后沥干水分再装入酒坛；
- 2、将蒸馏出来的高度白酒（50-52度为宜）倒入装有柚子皮的酒坛中（柚子皮和白酒比例为=1:3）；
- 3、根据喜好加入适量蜂蜜，然后密封；
- 4、待柚子皮整体颜色褪去，显现出淡白色后取出柚子皮（此时柚子皮还可再利用炖汤或者驱虫除味），即可得到成品饮用；
- 5、利用酒的强渗透性，能够将柚子皮里的成分更多的分解出来。

果酒-江西咪噢酒业-批把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](http://www.miojiuye.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！