

果酒的做法 咪噢酒业有限公司 西湖区果酒

产品名称	果酒的做法 咪噢酒业有限公司 西湖区果酒
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

杏子果酒的制作方法

杏子果酒的制作方法

- 1.准备好洗干净控干的杏子，清酒（或者20几度白酒）。
- 2.容器用盐水洗干净凉干，果酒的做法，先装杏子到八分满，然后倒满酒，密封放阴凉处就可以了。
- 3.一般两三个月后即可饮用，喜欢甜的朋友还可以加一些冰糖。

以上三种果酒都是可以在家自行制作的，喜欢喝果酒的朋友不妨试一试。

专注果酒生产酿造批发，销售品种有桃花酒，杨梅酒，桂花酒，蓝莓酒等多种果酒贴牌定制。是大型的果酒批发商，价格实惠，果酒纯真.欢迎来电咨询！

果酒厂家向你讲述流传千年的果酒文化

果酒是用水果酿造的酒，是人类早学会酿造的酒，早在6000年前苏美尔人和古埃及人已经会酿造葡萄酒了。自然界中的单糖大部分存在于各种水果之中，主要为葡萄糖和果糖，水果中的糖在合适的温度和湿度条件下，就可以被自然界中存在的微生物发酵产生酒精，早在几万年以前，人类已经会贮存食物，采集贮存的水果，经一段时间后，就会自然产生酒精。尤其在湿度较高的欧洲，经过几万年的自然选择，欧洲的白种人对酒精都有了一定的抵抗力，大部分人喝酒脸不变色；而在亚洲因为冬季气候寒冷又干燥，水果不容易发酵，缺乏这种自然选择的机会，因此黄种人酒精过敏的比例较高，大部分人喝酒都会脸红。

相传2000多年前，秦始皇并吞六国后为了王朝的长治久安和自己长生不老，就派方士徐福出海寻找长生不老的仙药。因当时连年，人民长期居无定所，体质虚弱，而出海之人又要求身强体壮、能抵抗各种疾病的童男、童女，一时便无法找到。徐福便周游各地，当他途经旧齐国之地饶安邑（今盐山千童镇），见这里的人个个身强力壮，不生百病。原来饶安邑产红枣，齐人多食枣和饮枣酒，所以枣酒历史至少2000年以上。徐福便在此征集三千童男、童女，命人建造酒坊，酿制枣酒，以御寒驱潮。浩浩荡荡的船队入海东渡，到了现今的日本。造酒技术从此广为流传。

现在国内市场饮料市场充斥各样的饮品，但是国内，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，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，山楂果酒，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，西湖区果酒，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，果酒加水，而桑葚酒没有限定在特定的框架内，适合年轻人聚餐时的选择，不失活泼。

果酒的做法-咪噢酒业有限公司-西湖区果酒由江西咪噢酒业有限公司提供。果酒的做法-咪噢酒业有限公司-西湖区果酒是江西咪噢酒业有限公司（www.miojiuye.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：薛宗武。