

果酒设备 上高果酒 江西咪噢酒业有限公司

产品名称	果酒设备 上高果酒 江西咪噢酒业有限公司
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

酿制猕猴桃酒时的注意事项

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，果酒功效，时间越久，果酒设备，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，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，用筷子攪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。

荔枝酒的市场前景

1、空白市场

果酒在中国市场仅仅起步十多年，还没有找到一个成熟的销售模式。

2、营养健康需求

人们普遍注重营养健康时代，顺应潮流，消费需求，发展趋势。

3、连带效应

四季水果可以延伸几百种甚至上千种果酒、果脯、果汁产品产业生产，不仅在中国销售市场前景广阔，在国外市场也定会大受欢迎，因为我们是资源大国，其他国家无法媲美。

4、销量巨大。五大酒类市场全国一年大约5000亿销量，如果果酒连带产业兴起能够占领20—60%，那就是几百亿、几千亿的市场份额，前景不可想象。

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，这酒还能不能喝，是不是蜕变了，上高果酒，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，发酵果酒，下面我们就来细致讲讲，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，少部分为果皮、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。

果酒设备-上高果酒-江西咪噢酒业有限公司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!