

# 江西咪噢酒业 牡丹鲜花酒 临川区鲜花酒

产品名称	江西咪噢酒业 牡丹鲜花酒 临川区鲜花酒
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

### 自酿方得酒中精髓

酿造花果酒的步骤比较简单，关键在于酿造的时节，酿造人的心态，喜好哪种口味和现代都市人稀缺的耐心。

关于酿造花果酒，有老话这样说：一月煮雪、二月草莓、三月樱、四月杏李、五月桑葚、六月青梅、七月荷、八月石榴、九月葡萄、十月桂花....

这一年四季十二月的每时每刻，都有品酿不断的选择，就算对酒无感的人，光看着这些日月造就的水果，不喝上一口，不自酿一壶，对得起明天还要再升两度的天气下汗流浹背的你吗.....

汁水多的水果例如葡萄、梨可以酿酒，如果泡酒就需要汁水少的水果，临川区鲜花酒，例如草莓、橙子、桃子、樱桃、杨梅、杏和青梅。

先说泡酒，把水果切小块，沥干水分，用米酒或白酒都行，米酒度数低容易变质，保存期相对短，白酒度数高成功率高。

喜欢甜味的，可以放入适量的冰糖，来点柠檬爽爽味。将水果、冰糖和酒同时放入陶瓷或玻璃的酒罐中，不能用塑料。密封浸泡30日左右，即可饮用。

桃花中还富有植物蛋白质和呈游离状态的氨基

首先桃花是女人之花，能美容养颜，又能调节经血，还能减肥瘦身。有利水、功效。治闻水肿、肢气、痰饮积滞、二便不利。桃花酒中能疏通经络，扩张末梢，改善血液循环，促进皮肤营养和氧供给，滋润皮肤；桃花还能防治黑色素在皮肤内慢性沉积，有效的清除体表中有碍于美容的，黑斑；桃花中还富有植物蛋白质和呈游离状态的氨基。

对于大部分不怎么喝酒的女孩子来说，桃花酿米酒和果酒比较适合大家，白酒我就不推荐了，鲜花酒哪里买，对于一个喝了桃花醉满身散发桃花香和酒气的小仙女，加上没有仙法，是很容易出事的哦~米酒和果酒度数一般都是5到9度之间，鲜花酒的制作，味道不会非常冲，桃花味儿也很浓，尤其是米酒系列，会有米酒独特的浓郁，颜色也是淡奶油的粉色，非常美哦~个人比较喜欢布盖的传统中国风包装，评价也是非常高的，口味偏甜~桃花酿的果酒初尝会微微发苦，一定要记得醒酒哦~刚入口的时候酒味大过果味，酒精的刺激把一个醉字体现的淋漓尽致~酒味过后就是香甜的桃花香气了，包装也是很古色古香哦~

自酿水果酒，就像亲手再成就一段故事，为了让这段故事的结局更加符合预期，就需要做好各项准备工作，但这本身是一个动态变化的过程，会因为各种因素，让后的口味色泽与预期发生差异。

浪漫到无药可救的人，失败在他们眼里都美得无药可救。但，一切不能把酒酿出水果酒该有的味道的自酿都是浪费，都是耍，尤其对于爱喝花果酒的人，这简直是在剥夺他们的心头肉啊。

手工酿造对于手残党、急脾气、时常贪杯的人，难度比想象中还大。就算可以买成品喝，但无法自定义的口味，怎么能喝出花果酒的精妙呢？

所以，为了让你不再纠结，为了让你既优又雅，酒养造物的“智能造酒器”即将笑傲登场。相比传统在家造酒，得自己挖空心思找酒谱，选酒罐，意识流似的凭感觉臆断酿造时长，更不用说还得费劲巴拉晃酒罐，牡丹鲜花酒，提心吊胆怕渗漏，龙头又双叒堵了.....如果这些个糟心的事儿一股脑冒出来，必定会大大扫扰了本来的雅兴。

现在有了酒养造物智能造酒器，双重过滤、平衡泄压、气泡搅拌、定时提醒、一键出酒等，诸多贴心功能尽在掌握。只要轻舞飞扬，只要指指点点，一壶融入了自己创造原力的自酿美酒就指日可待了。

只需简单轻触，就能为你免除传统自酿的那些麻烦事儿。

江西咪噢酒业(图)-牡丹鲜花酒-临川区鲜花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)在果露酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，咪噢酒业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：薛宗武。