

# 如何酿果酒 咪噢酒业公司 遂川果酒

产品名称	如何酿果酒 咪噢酒业公司 遂川果酒
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

?杨梅果酒怎么制作？

杨梅果酒怎么制作？

- 1.杨梅摘去梗、叶子，如何酿果酒，冲洗两遍后，用淡盐水浸泡20-30分钟，再用凉开水过一遍。
- 2.沥干后，放置阴凉通风处，至完全晾干。
- 3.待杨梅晾干后，装进干净的可密封的瓶子里，加入冰糖。
- 4.倒入白酒，酒要没过杨梅，形成密封。盖上盖子，放入阴凉处保存。两三个月之后即可饮用。

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。

### 荔枝酒选购要点

1、好的果酒，酒液应该是清亮、透明、没有沉淀物和悬浮物，给人一种清澈感。果酒的色泽要具有果汁本身特有的色素。例如，杨梅酒要以深红、琥珀色或红宝石色为好；苹果酒应该为黄中带绿；梨酒以金黄色为佳；猕猴桃酒以琥珀色为佳，桃花醉果酒，桑葚酒紫色为佳。

（果酒色泽）

- 2、各种果酒应该有自己独特的色香味。例如，苹果酒具有苹果香气和陈酒脂香；猕猴桃酒有猕猴桃香气。
- 3、市场上出售的果酒大部分属配制品，即由果汁经酒精浸泡后取露，再加入糖和其它配料，经调配色、

香、味而制成。这种果酒一般酒色鲜艳，口味清爽，但缺乏醇厚柔各感，有时有明显的酒精味。

4、汽酒是一种含有大量二氧化碳的果酒。好的气酒泡沫应该匀细而滋滋作响，酒液散发着水果清香，喝到嘴里可以隐约品出新鲜水果的味道，清凉爽口。

对于那些从未去过葡萄园的人来说，遂川果酒，分不清鲜食葡萄与酿酒葡萄尚情有可原。不过，若你曾有幸在葡萄园中摘下过一串多汁的欧亚葡萄(*Vitis Vinifera*)，相信对于这个问题，你将会很有发言权。下面，小编就教大家如何而深刻地区分酿酒葡萄和鲜食葡萄。首先，对葡萄的品种知识作一个粗略了解是很有必要的。

葡萄属(*Vitis*)葡萄属是葡萄科(*Vitaceae*)的一个下级分类，目前共包括79个不同的品种，其中一些主要用于生产鲜食葡萄，而其它一些则更适于生产酿酒葡萄。欧亚葡萄作为为重要的葡萄品种，世界上现有葡萄的九成都与它有或多或少的关系。而我们耳熟能详的酿酒葡萄和许多常见的鲜食葡萄几乎都培育自该品种。

如何酿果酒-咪噢酒业公司-遂川果酒由江西咪噢酒业有限公司提供。如何酿果酒-咪噢酒业公司-遂川果酒是江西咪噢酒业有限公司 ([www.miojiuye.com](http://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。