

鲜花酒 咪噢酒业有限公司 鲜花酒的发展

产品名称	鲜花酒 咪噢酒业有限公司 鲜花酒的发展
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

酒精能够增强大脑对食物香味的灵敏度

在实验中，35名女性志愿者在一次就餐前通过输液注入酒精溶液。作为对照，同样一批志愿者在另一次就餐前只输入生理盐水。研究人员除了观察她们的饮食行为，也通过功能磁共振成像(fMRI)扫描手段测定她们的大脑对食品和非食品香味的反应。实验结果显示，鲜花酒，当有酒精进入静脉时，这些志愿者的确吃的比只滴注生理盐水的时候多。但更有趣的是，脑部的fMRI扫描表明丘脑在酒精输液后对食物香味的反应更加敏感。

由于大多数酒精类饮料已经包含了高能量的物质，大量饮酒无疑会给在乎腰围的饮酒者带来双重打击。“我们的研究发现，酒精可以增加大脑对食物香味的灵敏度，并导致吃的更多，”该研究的主要作者William Eiler说。“许多酒精饮料已经包括了热量，而当你把这些热量与开胃作用结合，它可以导致能量失衡，并可能使体重增加。”

在美国有三分之二的成年人饮酒，而且这个国家已经出现了流行性的肥胖，因此作者认为有必要进一步研究酒精和大脑的关系。

制作鲜花酒主要采用的是浸泡法

制作鲜花酒主要采用的是浸泡法。采集需要酿酒的鲜花，加入一定药材或是调料一同浸泡于白酒中数日便可以得到具有特殊鲜花香味的鲜花酒。尚未有人尝试花和酒一同酿造。

一些花酒的制作方法：

【菊花酒】菊花30克，干地黄，各10克，枸杞子20克，白酒500克。将诸药洗净，用纱布袋包裹，置白酒中，密封浸泡1周后饮用。每日中午，晚上各饮用一小盅。可清利头目，适用于阴血不足，肝脉失养所致

的头晕目眩，疲乏无力，夜味多梦，睡眠不实等。【酒】10克，、丹参各30克，冰糖50克，黄酒1000克。将诸药同入黄酒中，密封浸泡1周后如上法服用。可，适用于血瘀之经来量少。

【桂花酒】桂花50克，白酒500毫升。桂花洗净，除去杂质，放入酒坛中，拌匀，盖上盖，封严，每隔2天搅拌一次，浸泡15日即成。每日2次，每次10-15毫升。可消淤、护肤祛斑。适用于气血亏虚、面色苍白无华等。

【桃花酒】春天桃花开放时，采摘新开的花朵浸入白醋中或低度纯粮酒中，等液体颜色微红时即可使用。即可用来洗面，也可以内服。桃花含有丰富的酚和香豆精，鲜花酒能保存多久，可延缓衰老，使面容皮肤细腻娇艳，具有很好的养颜效果。

【鸡冠花酒】白鸡冠花(晒干为末)180克，米酒1升。将白鸡冠花末连同米酒一同置瓶中浸泡，封口;5-7日后开启，过滤去渣，即可饮用。每日1次，每次30-50毫升，清晨温饮。可凉血止血，适用于妇女赤白带下。《孙天仁集效方》言：“治妇女白带，白鸡冠花，晒干为末。每日空心酒服三钱，赤带用红者(红鸡冠花)。”

糯米樱花酒工艺流程：

樱花酒的做法的简单，平时在家没事做的时候都可以做做这款酒。今天小编教大家做一款糯米樱花酒。你知道吗？樱花除了长的好看还可以酿酒，糯米樱花酒技术快收藏起来！头一天晚上，将100斤糯米将入容器中，鲜花酒酿造，清洗干净，加入60度左右的热水浸泡，热水要没过糯米20cm左右。

将刚摘下来的10斤新鲜樱花装入陶缸中，加入4斤白糖酿成樱花蜜(一层樱花一层糖)。你知道吗？樱花除了长的好看还可以酿酒，糯米樱花酒技术快收藏起来！第二天早上，将浸泡糯米捞出，沥干水份后倒入雅大白酒制作设备中蒸熟。将蒸熟的糯米饭铲出，摊凉至33度左右，拌入用白糖腌过的樱花搅拌均匀，按0.5%的比例加入雅大甜酒曲半密封发酵。

大概48小时后，糖化结束，鲜花酒的发展，按一定比例加入35度的米烧酒(可以视个人喜好加入35-55度的高度纯粮酒，喝高度酒的地方请加高度酒)。

待糯米酒醅上浮后又下沉，酒液变得透亮、料液静止、无气泡，发酵即完成。

用纱布过滤、澄清即可得到具有樱花的色泽、入口醇和饱满，有特殊樱花香味和一定保健功效的优良樱花糯米酒。

鲜花酒-咪噢酒业有限公司-鲜花酒的发展由江西咪噢酒业有限公司提供。“其他酒,发酵酒,配制酒,果酒,黄酒生产,加工,销售”就选江西咪噢酒业有限公司(www.miojiuye.com)，公司位于：江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁，多年来，咪噢酒业坚持为客户提供好的服务，联系人：薛宗武。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。咪噢酒业期待成为您的长期合作伙伴！