

水果酒的做法 果酒 江西咪噢酒业有限公司

产品名称	水果酒的做法 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

遇到非喝不可时，请避开这些误区

遇到非喝不可时，请避开这些误区：

1、一口闷

饮酒过快，易使血液中乙醇浓度升高，加快血液流动和血管扩张，有损全身健康。慢慢饮下，身体才有充分时间把乙醇分解掉。

2、倒太满

酒斟满再喝干，是国人的饮酒习惯。但葡萄酒倒得太满，会减少其与空气的接触，不利于酒香挥发。建议每次饮用都倒入1/3杯。

3、乱摇杯

并非所有葡萄酒都适合摇杯，比如起泡葡萄酒摇杯后，会加速二氧化碳释放，使酒味变淡。

4、兑饮料

在葡萄酒中加入碳酸饮料，会加快血液对酒精的吸收，易刺激肠胃和大脑。

5、混著喝

葡萄酒与白酒、啤酒混合喝，会刺激胃肠、和。研究显示，常饮混合酒，果酒，患几率会。

6、空腹喝

空腹饮用葡萄酒，乙醇会被胃肠吸收得更快。这样易增加胃肠刺激，产生恶心、心跳加速等不适。

7、睡前喝

酒精会扰乱睡眠状态，使人出现早醒、睡眠质量降低等睡眠障碍，得不偿失。睡前饮酒过多，水果酒的做法，还易影响胃肠消化，加重负担。

8、贪杯

研究显示，一天饮用4杯以上葡萄酒，心脏病风险便会增加。过量饮酒还易导致酒精肝和。

9、配海鲜

葡萄酒不适合搭配海鲜，其富含的单宁可能破坏海鲜口感。肠胃功能较差者食用后易腹泻。

?鉴别果酒的品质可从以下几点下手

鉴别果酒的品质可从以下几点下手

1、色泽：酒液透明，无附着物，无悬浮物，无沉淀。一般要求接近果实的色泽。

2、香气：应具有果实原料的芳香和果酒酯香，闻去清快舒畅，给人一种愉快感。市场上有些果酒是人工配制的，缺乏自然和谐的芳香味。

3、滋味：甜型果酒，应香甜爽口，爽而不薄，李子果酒，甜而不腻，醇而不烈，火龙果酒做法，馥而不艳；干型果酒，应清快爽口，舒适洁净，丰满和谐。挑选果酒时，除感官质量鉴定外，应特别注意的是它与露酒的区别，某些露酒名称与果酒容易混同，应严格挑选，果酒是果实发酵的一种压榨酒，露酒则是用食用酒精与糖、色素、香料、柠檬酸等调配的配制酒。果酒属低度酒，酒度在20度以下，露酒属中度酒，酒度在20-30度。果酒具有果实固有的色泽，澄清发亮，具有本品应有的果香以及发酵后的酒香，酒味醇和细腻，甜而不腻，干而不涩，露酒相对较差。

尽管甜酒的定义令人犯难，但有几点常识我们还是需要厘清的：

1、甜酒的风味取决于其酿酒葡萄。酿造甜酒的葡萄大多都是经过推迟采摘的。这些葡萄成熟度好，还可能贵腐菌，因此其风味都比较浓郁。

2、甜酒的酒精含量一般为14%ABV，不过，也有一些甜酒的度数更高。以前，甜酒主要被视作是餐酒，因此其酒精含量也大多在12.5%ABV或以下，所以，大多数时候，人们并不把甜酒视作是酒精饮品，而仅仅是水或其他饮品而已。

3、葡萄越成熟，其含糖量也越高，而发酵生成的酒精也就越多。目前，我们见到的大多数葡萄酒都是非

加强酒，而且大多都是干型葡萄酒。这些葡萄酒都未经过像白兰地这样的烈酒的加烈过程，但甜酒往往是经过酒精加烈来终止其发酵过程而生产的。加烈过程一般在发酵初期进行，加烈后酵母被而发酵终止，葡萄酒的剩余糖分高，而其酒精含量也被提升到15%-20%ABV。不过，甜酒的酒精含量也就是15%-20%ABV。

4、多数甜酒都不属于酒精饮品，因为其酒精含量非常低。德国就出产很多这样的低酒精或无酒精的葡萄酒，它们的酒精含量都很低，也就8%ABV而已。

水果酒的做法-果酒-江西咪噢酒业有限公司(查看)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诸多的热忱和热情，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。