

鲜花酒代理 彭泽鲜花酒 咪噢酒业有限公司

产品名称	鲜花酒代理 彭泽鲜花酒 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

桂花酒是什么味道

桂花酒的味道：酒质香醇、浓厚，上口带桂花香，微甜。

桂花酒由常熟“王四酒家”根据土制的甜水酒(常熟传统的老白酒)，经工艺改革而成，为江南一带的佳酿。桂花酒用齐梁古刹兴福寺“空心潭”泉水酿成。泉水冽而味甘，矿物丰富，醇度高，鲜花酒批发，涨力大，用此水制酒，酒质格外醇厚。

其成品微黄绿色、酒质清新醇和、绵甜爽净，具有桂花香味，让人一尝动容、二尝开怀、三尝倾心，成为桂林当地藏酒。

桂花为木犀科植物的花、其味辛、温归经入肺、大肠经，对「痲疝」是指腹部常热痛，「奔豚」是指寒气上冲或气火上逆冲胸直达咽喉至腹部绞痛、胸闷气急、头晕目眩、心悸烦躁不安、肠道积气和蠕动亢进或痉挛、痰涎咳咯不出等有良好。常食用对养颜美容、护肤有明显的帮助。

古人认为桂为百药之长，鲜花酒代理，所以用桂花酿制的酒能达到「饮之寿千岁」的功效。像是汉代时，桂花酒就是人们用来敬神祭祖的佳品，祭祀完毕，彭泽鲜花酒，晚辈向长辈敬用桂花酒，长辈们喝下之后则象征了会。

?糯米樱花酒工艺流程

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，清洗干净，加入60度左右的热热水浸泡，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，鲜花酒的做法，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，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。

桃花酒是古代一直延缓至今的美容酒，常饮桃花酒有美白去斑和红润肤色的作用。今天介绍桃花酒的两种不同泡制方法，让朋友们了解如何正确的泡制桃花。

两种美容桃花酒的泡制方法，教你怎么泡桃花酒

泡桃花酒要选用花苞初开的鲜桃花，冲洗掉上面的浮尘后再晾干待用，把桃花上面的生水晾干就可以了。

桃花酒的泡制方法一

把桃花装入酒坛或其它干净的容器中，倒入上等白酒浸没桃花，密封浸泡一月后即可启封。此时可滤出泡好的桃花酒装瓶密封保存，每日早晚各饮1次，每次饮用5~10毫升桃花酒。

滤出的桃花也不必扔掉，可以再加适量上等白酒继续浸泡，这次要浸足45天，然后启封过滤出桃花酒装瓶密封保存。第二次泡出的桃花酒也是早晚各饮1次，每次饮10~20毫升桃花酒。

桃花酒的泡制方法二

原料：鲜桃花300克，40克，上等白酒约1000毫升。

做法：把鲜桃花和装入酒坛或其它干净的容器中，倒入白酒密封浸泡一个月后开封滤酒。其余的操作步骤和饮用方法同上。

这种方法做出的桃花酒美白去斑效果更好，能去除皮肤，面色无华及产后脸色黯黑等症状。

补充说明：

1、做好的桃花酒除了可以饮用外，还可以取少许桃花酒倒于掌心，双手对搓到掌心发热时，再来回涂擦面部。

2、月经量过多者及孕妇禁止服用桃花酒。

鲜花酒代理-彭泽鲜花酒-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)为客户提供“其他酒,发酵酒,配制酒,果酒,黄酒生产,加工,销售”等业务，公司拥有“果酒发酵酒其他酒”等品牌。专注于果露酒等行业，在江西宜春有一定知名度。欢迎来电垂询，联系人：薛宗武。