

花酒的制作 乐安花酒 江西咪噢酒业有限公司

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 花酒的制作 乐安花酒 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

荷花酒的市场乱象，让想买荷花酒的人望而生畏

荷花历来是文人墨客歌颂的名花，而荷花酒也因其独特性而被争相模仿。市面上涌现出大量的荷花酒，没有几百也有几十种，质量参差不齐，难以辨别真假。

搜索一下“荷花酒”，发现版本众多，且款式包装大同小异，十分相像（绿色基调、荷花图案），商标、产地却各不相同。且香型众多，酱香型、清香型、浓香型、老白干香型等，让人眼花缭乱的，银花酒，不知真假。

2018年5月，在湖南国际会展中心对外招商会，参展荷花酒“李鬼遇李逵”，由于包装太像（相似程度高达98%）引争议，两厂家现场动手！成为荷花酒界的谈资。

荷花酒的市场乱象，让想买荷花酒的人望而生畏，止步观望。那些跟风生产“荷花酒”的厂家，打着擦边球，举着“荷花酒”旗号推销，赚，不去做优质白酒，且不利于荷花酒的发展。

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，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，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~

玫瑰酒是以玫瑰花为原材料酿制出来的酒。玫瑰酒有着养颜、之功效，在市场上很受消费者关注。玫瑰酒的做法也是比较简单的，乐安花酒，大家可以自己动手制作。那么玫瑰酒怎么做呢?下面就一起来看看自制玫瑰酒的做法吧!

玫瑰酒制作的原料配方：脱臭酒精2.2升、柠檬酸5克、玫瑰香料2升、杨梅红(或胭脂红)0.1克、白砂糖1600克、甘油20克、蒸馏水8升。

玫瑰酒制作步骤：

一、先取干净锅，将脱臭酒、甘油和玫瑰香料放入，加入适量的热水，不断搅拌均匀，待用。

第二、将柠檬酸用少量的60 的温水溶化，然后加热至75~80 后，冷却过滤。

第三、取干净锅，将糖放入，用蒸馏水溶解，然后进行过滤，酿桃花酒，取糖液。

第四、取干净容器，将糖放入，再将酒精混合液倒入，搅拌、然后放入杨梅红和溶解柠檬酸液，不断搅拌均匀。

第五、然后放入贮存桶内贮存2~3个月，花酒的制作，进行过滤，去渣取酒液，即可饮用。

花酒的制作-乐安花酒-江西咪噢酒业有限公司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)位于江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前咪噢酒业在果露酒中享有良好的声誉。咪噢酒业取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。咪噢酒业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。