

# 桔子加工 香城酒业 桔子加工贴牌

产品名称	桔子加工 香城酒业 桔子加工贴牌
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

## 产品详情

### 桑葚的功效介绍

一到桑葚成熟的季节，吃桑葚的机会那都是拒绝不了的。实在，桑葚不仅可以解馋，还能够起到养生治病的作用，效果很好。今天小编为大家介绍的是桑葚的功效：

桑葚味甘酸，性微寒，入心、肾经，具有补肝益肾、生津润肠、乌发明目等功效，桔子加工贴牌，主治阴血不足而致的头晕目眩、耳鸣心悸、烦躁失眠、腰膝酸软、须发早白、消渴口干、大便干结等症。桑葚入胃，能补充胃液的缺乏，桔子代加工，促进胃液的消化，入肠能促进肠液分泌，增进胃肠蠕动，因而有补益强壮之功。

现代医学认为，桑葚果实中含有丰富的葡萄糖、蔗糖、果糖、胡萝卜素、维生素(A、B1、B2、C)、苹果酸、琥珀酸、酒石酸及矿物质钙、磷、铁、铜、锌等营养物质。桑树特殊的生长环境决定了桑葚具有天然生长、无任何污染的特点，被医学界誉为“21世纪的最佳保健果品”。

### 自制桑葚酒

1 将摘到的桑葚集中起来，由于是我们自己亲手摘的桑子，无污染，桔子加工出售，也不脏，所以就不用清洗，不沾水，直接就利用果上的野生酵母可以自然发酵。

2要用手把桑葚挤碎，我贪方便，直接倒入搅拌机搅碎，我用的是老冰糖，买来的时候比较大块，我就敲了几下，没有敲得特别小，但是如果你买的是包装袋的就不用敲直接用就可以了；

3准备好用泡酒的瓶子，一定要无油无盐，我是提前一天洗干净；准备好白酒，我是那种高粱酒，桔子加工，就是农村里酿出来的，不要黄酒和米酒，高度的白酒易保存哦。

4接着一层桑葚一层冰糖就可以啦；突然间想到昨天婆婆说枸杞可以一起泡，效果也不错的；桑葚放的时候也要小心，很容易破，我是用筷子轻轻放的，然后倒入白酒，一定要没过食材，放在阴凉处密封保存，一周后即可饮用，但据说时间越长口感越好哦一个星期以后我先试试看。

一般人们担心其中细(xi)菌不能处理太好，会有一些对身体不好的细(xi)菌残留或繁殖，其实只要密封好，自然发酵就不会有这样的担心。

操作要点：

原料验收：红色、紫红、紫色或白色，无变质现象的为合格桑葚果。青色、绿色果未成熟，含糖低，不予收购。剔除外来杂物，用不漏的塑料捅、袋或不锈钢容器盛装，不得使用铁制品。

1.破碎：用破碎机、木制品工具均可，尽可能将囊包打破为宜，渣汁一起入缸(池)发酵。

2.配料：按100千克原料加水150—200千克、白糖40—50千克、偏重亚硫酸钾 ( $K_2S_2O_5$ )20—25毫克/千克，搅拌均匀。加入培养旺盛的酵母液3%-5%。

3.主发酵：原材料入缸(池)后，用搅拌或振荡设备搅拌均匀，温度控制在22—28℃，几小时后便开始发酵，每天搅拌或翻搅2次，发酵时间控制在3天，主发酵结束立即分离皮渣。

4.分离：用纱布、白土布或其他不锈钢设备过滤，使皮渣与发酵液分开，将皮渣压榨，榨汁与发酵液合并一起进行后发酵，后发酵时间控制在1周内完成，残糖含量在0.2%以下为终点。

5.倒缸(池)：发酵结束进行三次倒缸(池)，将上层酒液转入消毒后的缸(池)中，下层的沉淀蒸馏回收酒分。每次倒缸后，取样测定酒度，补加脱臭酒精至17°-18°。

6.澄清处理：采用冷、热或下胶处理，下胶量经试验测定。调配：按成品质量要求配料，各种原材料的加入量按酒的等级计算。调配后贮存1—3个月后过滤装瓶出厂。

桔子加工-香城酒业-桔子加工贴牌由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司(www.heshihoo.com)有实力，信誉好，在湖北咸宁的葡萄酒、香槟等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进香城酒业和您携手步入辉煌，共创美好未来！