



酿酒的可性方案（总 23 页）

本页仅作为文档封面，使用时可以删除

This document is for reference only-rar21year.March



酿酒的可行性方案

葡萄、山楂、青梅、杨梅、李子、苹果。

在浙江有一种杨梅酒，但他并不是用杨梅发酵的，他是先生产酒精，然后加入杨梅汁配制的。像你说的用蔬菜或水果来发酵，成本有点太高，不太合适。可以现生产酒精，然后配制各种酒。

苹果，菠萝，梅酒。。。多数属于酸性的水果都可以用来酿酒。。但是味为甜的和盐的都不可以，，，因为不能产生发酵所需要的酵母。。。。

蓝莓，学名笃斯越桔，俗称都柿。为杜鹃花科越桔属野生落叶灌木。

.酿水果酒的注意事项

a.水果要洗干净去水擦干净，梅子放通风的地方晾一天左右。

b.水果要挑选新鲜的没有裂痕的水果。一般人们习惯用不好的水果酿酒，其实用新鲜又好的水果才能酿出好喝的酒。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/908012065027006132>