

本文目录

- [自制果酒怎么做？](#)
- [果酒酒曲配方？](#)
- [水果酒的酿制方法？](#)
- [怎样酿造果酒？](#)
- [自酿酒的制作方法？](#)
- [假果酒制作方法及配方？](#)
- [三丫果酒的制作方法？](#)
- [多种水果同时做酒的制作方法？](#)

自制果酒怎么做？

水果发酵，可以参考葡萄酒的制作方法：條萊垰頭

●第一步：买葡萄萊垰頭條

选购葡萄时，可以挑选一些熟透的葡萄，哪怕是一颗颗散落的葡萄也不要紧。这些葡萄一是容易发酵，二是价位相对较低。常见的葡萄、提子、马奶子等，都是可以用来制作葡萄酒的。萊垰頭條

●第二步：洗葡萄菜埤頭條

由于葡萄表皮很可能残留农药，清洗葡萄的环节就相当重要，最好能够逐颗清洗，再用自来水反复冲洗，同时剔除烂葡萄。一些爱干净的人，喜欢把葡萄去皮后酿酒，这也未尝不可，但是少了一些葡萄皮特有的营养。頭條菜埤

●第三步：晾干葡萄埤頭條菜

把葡萄盛在能漏水的容器当中，等葡萄表面没有水珠就可以倒入酒坛了。菜埤頭條

●第四步：选择容器埤頭條菜

酒坛子可以是陶瓷罐子，也可以是玻璃瓶，但不主张用塑料容器，因为塑料很可能会与酒精发生化学反应，并产生一些有毒物质，危害人体健康。菜埤頭條

●第五步：捏好葡萄放进容器頭條菜埤

双手洗净后，直接捏葡萄，操作办法是抓起一把葡萄使劲一握，然后放入酒坛中，再把糖放在葡萄上面，葡萄和糖的比例是10：3，即10斤葡萄放3斤糖（不喜欢吃甜的朋友，可以放2斤糖，但是不能不放糖，因为糖是葡萄发酵的重要因素）。菜埤頭條

●第六步：加封保存菜埤頭條

将酒坛子密封，如果是陶瓷罐的话，可以到买黄酒的小店要点酒泥，加水后糊住封口。加封后，酒坛子需放在阴凉处保存，平时不要随意去翻动或打开盖子。菜埤頭條

●第七步：启封頭條菜埤

天热时，葡萄发酵时间需要20天至一个月左右，现在这个季节做葡萄酒，发酵时间需要40天左右。启封后，捞出浮在上面的葡萄皮，就可以直接喝葡萄酒了。注意，如果喜欢酒劲足一点，只需延迟启封时间就行了。启封后，每一次舀出葡萄酒后，别忘盖好酒坛的盖子，以免酒味挥发。以上是转载，大致是这样，但有不同的意见，供你参考：埤頭條菜

1、葡萄不需过分冲洗，因为发酵所需的酵母，来源于葡萄皮上的野生酵母，过分冲洗会大量减少酵母的数量，不利于发酵。菜埤頭條

2、发酵初期，不要把盖子封的很严，因为这时候是酵母繁殖时，需要氧气；菜埤頭條

3、发酵旺盛时，需把盖子打开，因为发酵过程产气，封的太严，会撑坏容器，盖上几层稀布就可以了。埤頭條菜

果酒酒曲配方？

配方：新鲜杨梅500克、白酒100克、冰糖适量、玻璃密封瓶頭條菜埤

制作方法：菜埤頭條

(1)将杨梅泡在盐水中半个小时，洗净后晾干备用；菜埤頭條

(2)将玻璃密封瓶洗干净之后，晾干备用，埤頭條菜

(3)将杨梅放在玻璃瓶里面，放入适量的冰糖，加白酒没过杨梅2~3厘米高頭條菜埤

(4)将玻璃瓶子密封，放在阴凉干燥环境，7天之后就可以饮用了；菜埤頭條

水果酒的酿制方法？

水果酒有很多，比如柠檬酒、石榴酒、桑葚酒、橘子酒、荔枝酒等等。做水果酒不难，做水果酒最简单的是浸泡法和发酵法，通俗一点就是把水果泡酒里面，过一段时间取出就可以喝酒了，而且有一些水果酒对女性有养颜美容的功效，但是对于酒的度数有很大的要求，需要高度数的酒泡水果才行，而且还要对酒进行脱臭处理。頭條菜埤

水果酒的酿制方法大同小异，重点在于酒的处理，在这里我所介绍的是最传统的水果酒制作方法，和现在快速酿制果酒有很大的区别，希望朋友们能喜欢。菜埤頭條

一：酒的处理方法菜埤頭條

加工水果酒的白酒，首先应去异味，传统上叫脱臭处理，目的是使配置的果酒芳香味美，不受其它杂味影响。其方法是，将白酒加入蒸馏水（或去掉沉淀物的凉开水）。调到55度以上，低于55度则要加入饮料酒精，然后在55度的白酒中加入2%的活性炭，每4小时搅拌一次，放2-3天后，用虑纸过滤，即为脱臭酒。埤頭條菜

二：香料提取菜埤頭條

香料可以从水果中提取，将新鲜无霉烂的水果洗净，沥干水份，放入罐中，再倒入脱臭酒淹没至水果，并密封，浸渍20-25天，水果经脱臭酒浸渍后捞出，放入蒸锅中加水淹没进行蒸馏，蒸馏液即为香料。萊垍頭條

三：果酒配制萊垍頭條

用脱臭酒加入一定量的香料，和其它配料即为芳香味美的果酒。下面引用橘子果酒的配方和配料作比较。以脱臭酒28升计算，加橘子香料5升，砂糖25千克，柠檬酸40克，蒸馏水适量，具体用量根据配制的酒度计算。萊垍頭條

比如配制20度的果酒，计算方式如下萊垍頭條

果酒量=55X28÷20=77升垍頭條萊

加水量=77-(28+5+26X0.625)萊垍頭條

其中0.625是1千克砂糖溶解后的体积，若是糖浆，则以糖浆体积计算，若是其他度数的脱臭酒，也是按此公式推算。萊垍頭條

四：装瓶杀菌萊垍頭條

将配好的果酒装入瓶内，不宜装满，封盖后直立放在温水中，在65-70温度下杀菌15-20分钟，取出放入冷水或空气中冷却，密封储藏一到两个星期即成。萊垍頭條

不知道我描述的果酒你们学会了没有呢？喜欢的小伙伴们可以尝试一下，有不懂的地方可以来问我。萊垍頭條

"

怎样酿造果酒？

展开全部萊垍頭條

你好！！頭條萊垍

一：什么是果酒：萊垍頭條

果酒是以和各种人工种植的果品或野生的果实为原料，如苹果、家葡萄、石榴、山楂、山葡萄、猕猴桃等，经过破碎、榨汁、发酵或浸泡等工艺流程精心酿制调配而

成的低度饮料酒。萊垰頭條

目前国内市场上销售的果酒类型较多，有枸杞果酒、桑椹酒、石榴酒、猕猴桃酒、五味子酒等众多品种。萊垰頭條

二：果酒的原料选择：萊垰頭條

原料品种是保证果酒产品质量的因素之一，它将直接影响果酒酿制后的感观特性。萊垰頭條

酿造果酒的水果以猕猴桃、杨梅、橙、葡萄、荔枝、蜜桃、草梅等较为理想。选取时要求成熟度达到全熟透、果汁糖分含量高且无霉烂变质、无病虫害。萊垰頭條

三：果酒酿制工艺：條萊垰頭

果酒酿制非常讲究工艺，因此，个人是没有技术和设备能力来酿制果酒的。萊垰頭條

下面介绍一下果酒的酿制工艺：（以苹果为原料）萊垰頭條

一、工艺流程垰頭條萊

原料选择→清洗→破碎→榨汁→入缸→发酵→测定→配制→贮存→装瓶。頭條萊垰

二、制作要点萊垰頭條

1．原料选择：在苹果充分成熟、含糖量最高时采收，贮藏备用。也可用剔除病虫害的残次果酿制。萊垰頭條

2．清洗：用清水浸泡、漂洗去除杂质，注意要彻底清洗干净。頭條萊垰

3．破碎：用机械或手工破碎均可，但破碎度要高，以便榨汁。萊垰頭條

4．榨汁：用压榨机榨汁，也可用木榨或布袋代替。出汁率一般为56%-60%，剩余的果渣可加工成饲料等。垰頭條萊

5．入缸：用清水洗净缸内壁，并除净缸内壁水珠，然后倒入苹果汁，缸上面留出20%左右的空隙。每100□果汁中可添加8-10克焦亚硫酸盐，以抑制对酵母菌有害的其它杂菌的生长。萊垰頭條

6. 发酵：为酿制的主过程，一般采用“”法，即利用附着苹果表面的醇菌进行发酵，发酵时间依果汁糖度、温度和酵母等情况而异，一般需要4-10d。室温高，液体温度达到28°C-30°C，发酵速度最快，大约几个小时后即可听到蚕食桑叶似的沙沙声，果汁表面开始起泡，这时酵母菌已将糖转化成乙醇（酒精），同时放出二氧化碳。萊垞頭條

7. 测定：发酵高峰过后，液体的温度又逐渐下降，声音也开始沉寂，所泡减少，原有的甜味变淡，酒味增加，用糖分计测出糖度接近零度时，证明主发酵阶段已基本结束。萊垞頭條

8. 配制：苹果果实糖度一般不超过15度，因此只能酿制出9度以下果酒，而普通果酒只有在酒度达到14-16度时才易保藏。所以发酵时可以在果汁中再加入一些白糖来提高酒度。据试验，每升果汁中加入17克白糖经发酵后可产生酒精1度。也可采用在主发酵结束时立即加入的方法，将酒度调至于14-16度为宜。條萊垞頭

9. 贮存：将发酵好的果酒转入小口酒坛中，密闭贮藏，进行后发酵和陈酿。贮藏期间，色泽逐渐加深。口味变得复杂而柔和。萊垞頭條

10. 装瓶：将贮藏后的酒液过滤后，可装入经消毒的玻璃瓶或易拉罐中，在70°C热水中杀菌10-15min。萊垞頭條

在配制过程中，还可采用乙醇分别浸提肉桂、红花、苦艾等多种中药材的有效成分，配制成各种保健酒。萊垞頭條

谢谢！！條萊垞頭

自酿酒的制作方法？

1、粮食的预处理頭條萊垞

如果是粮食的话呢，首先就要把粮食浸泡24小时左右，让粮食吸收足够的水分，然后把粮食煮熟或者蒸熟。怎么把粮食熟化不重要，重要的是无论是煮还是蒸，都要把粮食彻底的熟化。萊垞頭條

?萊垞頭條

如果是水果的话呢，就是要把水果洗净、去皮，然后捣碎成浆状。水果不需要煮熟或者蒸熟，都是特殊的水果需要用温水浸泡以便去除果皮的涩味，比如柿子，浸泡去除涩味的时间大概也是24小时左右。萊垞頭條

2、下曲垵頭條菜

下曲的意思就是按照一定的比例在粮食中加入酒曲搅拌均匀，市面上的酒曲比列通常为千分之五到千分之十左右，我们操作的酒源酒曲用量是千分之六。也就是100市斤蒸熟或者煮熟的粮食按照6市两的比例加酒曲。如果是水果酿酒，就直接在水果浆液中加入酒曲。下酒曲的温度也很重要，不同的酒曲适应的温度范围不同，常见的是26至35度数。菜垵頭條

3、发酵菜垵頭條

加入酒曲搅拌均匀之后，将已经拌入酒曲的粮食或者水果浆液放入容器中，然后用塑料纸或者保鲜膜密封，加盖。整个操作过程中都要防止杂菌进入，操作的容器要用开水消毒。发酵的时间控制在粮食酒10天左右，水果酒5天左右。菜垵頭條

4、蒸馏菜垵頭條

蒸酒有些地方叫做烤酒或者烧酒，各地的称呼不同，再此不一一赘述。容器中的粮食或者水果，在经过一段时间发酵之后就会产生很浓的酒香味，这时就可以蒸馏酒了。使用柴、气、煤都可以作为加热的燃料，尽量选择安全、方便、环保的方式进行加热。蒸馏一锅大概需要2-3个小时。菜垵頭條

5、装酒菜垵頭條

蒸馏一段时间之后就可以看到清纯的酒从冷却器的出酒口出来了，接酒的容器可以用桶或者酒罐等都可以，使用之前做好杀菌消毒处理。菜垵頭條

至此，酿酒过程结束。自己酿造的是纯正的粮食酒，口感上绝对要胜于瓶装白酒，而且也更加健康。使用陶器或者玻璃容器进行封装窖藏，无论是送礼还是自饮，都是难得的佳品。條菜垵頭

假果酒制作方法及配方？

葡萄果酒

1.把所有的葡萄全部从枝上剪下来，清洗的时候不要弄破葡萄，剪葡萄的时候也要贴着根部剪下来。菜垵頭條

2.葡萄洗净之后捞出来晾干，可以放在竹筐里上面铺一层布，这样很快就能晾干。装葡萄酒的瓶子一定要提前消毒，否则葡萄酒做好很容易坏。菜垵頭條

3.洗净双手，擦干，然后把葡萄全部捏碎在瓶子中，一层葡萄一层白糖，搅拌均匀继续这样放完，然后封口等待发酵即可。 頭條萊垠

杨梅果酒垠頭條萊

1.杨梅摘去梗、叶子，冲洗两遍后，用淡盐水浸泡20-30分钟，再用凉开水过一遍。 萊垠頭條

2.沥干后，放置阴凉通风处，至完全晾干。 萊垠頭條

3.待杨梅晾干后，装进干净的可密封的瓶子里，加入冰糖。 萊垠頭條

4.倒入白酒，酒要没过杨梅，形成密封。盖上盖子，放入阴凉处保存。两三个月之后即可饮用。 萊垠頭條

杏子果酒垠頭條萊

1.准备好洗干净控干的杏子，清酒（或者20几度白酒）。 萊垠頭條

2.容器用盐水洗干净凉干，先装杏子到八分满，然后倒满酒，密封放阴凉处就可以了。 萊垠頭條

3.一般两三个月后即可饮用，喜欢甜的朋友还可以加一些冰糖。 萊垠頭條

三丫果酒的制作方法？

把准备好的水果去掉水果自身的叶后用清水清洗几遍，用盐水浸泡10-20分钟

2

/3

把洗干净的水果捞出来沥干后（完全沥干，不要水分），装进可以密封的瓶子里

3

/3

倒入白酒，白酒要没过水果，形成密封；最后盖上盖子，放在阴凉处，过2-3个月

后发酵完毕后即可饮用。

多种水果同时做酒的制作方法？

各种水果（石榴、山楂、冬桃、百香果、秋梨、葡萄）萊埤頭條

酒（纯粮食酒）萊埤頭條

糖（冰糖最佳）萊埤頭條

容器（密封的玻璃罐）萊埤頭條

制作过程：埤頭條萊

1.玻璃罐先用热水烫一下，擦干，在用浸泡酒润洗一下（一定要擦干）萊埤頭條

2.水果清洗，个别去皮、切块，擦干净水條萊埤頭

3.依次在玻璃罐中放入一层水果、一层冰糖，再一层水果、一层冰糖條萊埤頭

4.倒入浸泡酒，要高于水果，盖上盖子放到阴凉处，大概1-3个月就可以啦萊埤頭條

酒、水果、糖的比例是2:1:1哦萊埤頭條