

[网站首页](#)[所况简介](#)[专家介绍](#)[新闻动态](#)[科学研究](#)[科技创新](#)[成果转化](#)[党建工作](#)[科研管理平台](#)[科学研究](#)[科研动态](#)[科研成果](#)[论文专著](#)[科研成果](#)当前位置 > [网站首页](#) > [科学研究](#) > [科研成果](#) > 正文

苹果白兰地和苹果醋发酵生产技术

时间: 2021年04月08日 09:43 来源: 作者: 点击: 77

【字体: 小中大】



苹果白兰地是以苹果为原料,经破碎榨汁、酒精发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、勾兑调配而成的蒸馏酒。该产品经长时间的橡木桶陈酿,其口感柔和,香味纯正,具有优雅细腻的苹果香和浓郁的橡木香气,口味甘冽醇厚。该技术已获得国家发明专利,并通过省级成果登记。

苹果醋是以苹果、苹果边脚料或浓缩苹果汁(浆)为原料,采用现代生物技术和工艺技术,经酒精发酵和醋酸发酵制成的具有酯香和果香的醋饮料。产品具有抗菌、抗疲劳、调节血糖血压、延缓衰老、提高机体免疫力、开胃消食、解酒保肝等功效。

[上一篇: 果蔬脆片](#)[下一篇: 高原夏菜采收处理与冷链物流技术](#)