

|        |  |
|--------|--|
| 【作者】   | 李西波, 李晓茹, 刘胜利  |
| 【单位】   | 河南科技大学, 河南洛阳   |
| 【卷号】   | 34   |
| 【发表年份】 | 2006   |
| 【发表刊期】 | 16   |
| 【发表页码】 | 4092, 4110   |
| 【关键字】  | 草莓酒; 新鲜草莓; 活性干酵母酿造   |
| 【摘要】   | 以市售新鲜草莓为原料, 经榨汁, 将汁液发酵、陈酿制得酒度为13°(V/V), 总酸为4.5~7.5 mg/ml 的甘甜草莓酒。加入一定量的优质食用酒精, 将酒度调至16°~18°, 符合国家果酒标准。            |
| 【附件】   |  PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a> |

关闭