

葡萄酒家庭DIY

在这里,我们将给您详细介绍自酿葡萄酒过程,感兴趣的朋友可以试一试。

主料:葡萄5kg 冰糖1kg

用剪刀贴近果蒂处把葡萄一个个剪下来,可以留一点果蒂,以免伤了果皮;不要用手去揪葡萄,揪下葡萄就可能伤了果皮,凡是伤了果皮的葡萄放到一边去,不用它做葡萄酒,伤了皮的在用盐水浸泡时把盐水浸到果肉里面去,会影响葡萄酒的质量

把剪好的葡萄冲洗干净后用淡盐水浸泡十分钟左右,去掉葡萄皮上的农药和其他有害物质。然后再用清水冲洗一遍,再把水沥干。

把葡萄倒在盆里,用手把它们一个个捏碎,葡萄皮,葡萄籽和果肉全都留在盆里,然后按照六斤葡萄一

斤糖的比例,若喜欢甜一点的可以适当多放一点,搅拌均匀,等糖完全融化以后装在洗干净的瓶子里,加少量酒曲。需要注意的是,瓶子不要装得太满,要留出三分之一的空间,因为葡萄在发酵的过程中会膨胀,会产生大量的气体,如果装得太满,葡萄酒会溢出来。另外,为了不让外面的空气进去,在瓶盖上最好用塑料袋缠紧。

夏天气温高,过21天葡萄酒就酿好了;如果气温低于30℃则需要多酿几天。

酿的时间越长酒味越浓;葡萄酒酿好以后,放的时间越长,酒味越浓。

葡萄酒酿好以后,要把葡萄籽、葡萄皮,还有发了酵的果肉都滤掉,这就叫滤渣。滤渣的工具可用漏瓢,也可用纱布过滤。要注意的是,滤渣的不要把细菌带到酒里面去。

家庭酿制葡萄酒现在已经不再陌生,自酿酒不但口味纯正,价格便宜,最重要的是没有添加剂和防腐剂,干净卫生,喝起来非常放心。

本届葡萄酒博览会也会举办自酿葡萄酒大赛,据说往年都会评选出优秀的好酒呢!



烟台国际葡萄酒博览会今日开幕

时间:7月5日—7日 地点:烟台国际博览中心



资料片

烟台是中国近代葡萄酒工业化发祥地,葡萄酒酿造已有百余年历史。1987年,烟台被国际葡萄及葡萄酒组织(OIV)命名为“国际葡萄·葡萄酒城”,这是迄今为止亚洲唯一获此称号的城市。自2007年以来,由国际葡萄及葡萄酒组织(OIV)、中国酿酒工业协会、中国酒类流通协会、山东省人民政府共同主办的烟台国际葡萄酒节已经成功举办了六届,共有来自80多个国家和地区的1500多家企业和40多万人

次参会参展。这一活动的举办,为加强国际间在葡萄与葡萄酒领域的交流与合作,弘扬葡萄酒文化,做大做强中国的葡萄酒产业发挥了重要作用。烟台国际葡萄酒节被评为全国“30个最受关注的节庆活动”之一。自2012年起,国际葡萄酒节更名为烟台国际葡萄酒博览会。

第七届烟台国际葡萄酒博览会将于2013年7月5-7日在烟台国际博览中心举办。

主题:品牌、文化、合作。

参展范围

品牌葡萄酒,果酒及原酒(红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、香槟、雪利酒、朗姆酒、冰酒、白兰地、威士忌等),礼品酒及工艺品,葡萄酒相关产品,酒庄、酒窖,酒吧,中西美食,葡萄酒俱乐部,葡萄酒文化旅游,葡萄酒文化艺术,葡萄酒报刊、书籍、网络等专业媒体 国际葡萄酒设备技术:葡萄种植,葡萄酒酿造、灌装、贮藏、包装技术与设备。

展区设置

A馆:国际葡萄酒设备技术展区
B馆、C馆:海外品牌葡萄酒展区,国内品牌葡萄酒展区,葡萄酒相关产品展区,葡萄酒酒庄文化展区、葡萄酒产业旅游展区、葡萄酒专业活动展区,专业媒体展区。

活动众多

本届博览会,改革了传统会展形式,简洁高雅,会议期间安排

了论坛研讨、推介品评、质量大赛、拍卖展演等30多项丰富多彩的专业活动,包括南非、智利、西班牙以及烟台保税区等各地美酒品鉴会、中国优质葡萄酒挑战赛、自酿酒大赛、名酒拍卖等参与性强的活动。

开馆时间

7月5-7日08:30-17:00
A馆仅限业内人士观展。
B、C馆5日限业内人士观展,6-7日对公众开放。