



# 不懂这几条,就敢自酿葡萄酒?

当下秋意越来越浓,葡萄正是上市时,一些家庭或许也正打算酿造自制葡萄酒。但家庭DIY葡萄酒受到环境、操作等一系列不可控因素的影响,很可能存在一些安全隐患。国家食品药品监督管理总局就此发布了一份“家庭安全自酿葡萄酒攻略”。

首先,葡萄可以分为酿酒葡萄和鲜食葡萄。选购酿酒用的葡萄原料时,建议购买新鲜、成熟、无破损的酿酒葡萄,才能提高自酿葡萄酒的质量。选好葡萄后,在杀菌、储存、饮用等方面还有很多关于健康安全的注意事项。

## 全程注意抑制杂菌

家庭酿造环境不可控因素多,需要在每个过程都注意杀菌,才能确保安全。

首先,发酵器具使用前应用热水或高度食用酒精清洗消毒、沥

干。其次,由于葡萄原料表皮微生物种类比较多,为了抑制杂菌繁殖,建议发酵前添加适量酿酒活性干酵母。发酵时温度应控制在15-25℃之间,避免高于30℃。贮存时应放置在阴暗、凉爽的环境中,贮存温度稳定在10-15℃之间。

更要注意的是,发酵期间严禁向发酵容器内加水。如果在发酵或贮存过程中出现白毛、霉斑等异物,说明已感染杂菌,不可饮用。

## 选好容器避免爆炸

因为自酿葡萄酒在发酵过程中会产生二氧化碳(CO<sub>2</sub>)气体,所以为了防止爆炸,需要多加注意。

在容器的选择上,优先选用钢制和食品级塑料容器。最好选择大口的容器,葡萄不要装太满。发酵期间严禁将容器密封处理,应在瓶口留有空隙或用八层纱布封口。而发酵结束后应将酒与酵母完全分

离,以防贮存期发酵涨瓶。

## 判断变质看色香味

好的葡萄酒应呈现澄清透明,色泽自然悦目,香气幽雅,令人愉快。而且酒体丰满完整,有层次感和结构感。所以当澄清稳定的自酿葡萄酒出现浑浊、失光,或呈现油状、彩虹色等,闻香时有醋酸味、指甲油味、霉味、老鼠味等不良风味时,就可以基本判断该酒已经变质,就不再适合饮用。

酿制好的葡萄酒不要使用非食品级的塑料瓶贮存。同时建议大家短期内饮完,不要长期存放。

最后,自酿好酒虽美,也要切记两点。第一,葡萄酒历来是作为佐餐饮料,干喝就不好了,所以最好在进餐的时候饮用。第二,对于特殊人群,如孕妇、酒精过敏人群、病患人群、未成年人,应避免饮酒。

(据新华网)

## 每周小菜



## 田园彩蔬烩鸡腿

原料:鸡腿 胡萝卜 土豆 黄瓜

调料:盐 糖 生抽 料酒 鸡粉 生粉

做法:

- 1.胡萝卜、土豆、黄瓜分别削皮,切成均匀的小块;
- 2.鸡腿剔去骨头,切成小块再用生抽、料酒、生粉抓匀腌一会儿;
- 3.锅中热油,倒入腌好的鸡腿肉翻炒至变色表面微焦,先盛出;
- 4.锅中底油,先倒入胡萝卜、土豆翻炒至断生;
- 5.再倒入鸡腿肉,适量清水;
- 6.盖上锅盖,中火,煮7分钟左右;
- 7.转大火,加入黄瓜丁,盐、白糖、鸡粉调味,收汁即可。

传统美食不能忘

## 中国十大特色小吃(2)



### 山东煎饼

山东煎饼源于泰山,由五谷杂粮精细研磨而成,既不是纯细粮,也不是纯粗粮,营养丰富,便于人消化,因为做煎饼的原料都带皮壳,含粗纤维多,对消化很有帮助,是城市居民保持健康身体的一剂良方。



### 重庆酸辣粉

酸辣粉很早以前流传于四川民间,它取材当地手工制作的红薯粉,味以突出酸辣为主而得名,后来经过不断的演变和调制而正式走上街头,成为大街小巷的一种特色小吃。主原料采用四川民间手工制作的红薯粉在辅以辣椒、醋等二十多种上等调味料,在不添加任何香精、色素的情况下,把酸辣粉的味道演绎的淋漓尽致,吃了叫人流连忘返。

(据新华网)

(未完待续)



鸡公山红之源



除店明青花



古井贡酒年份原浆



南湾湖生态酒 A6

