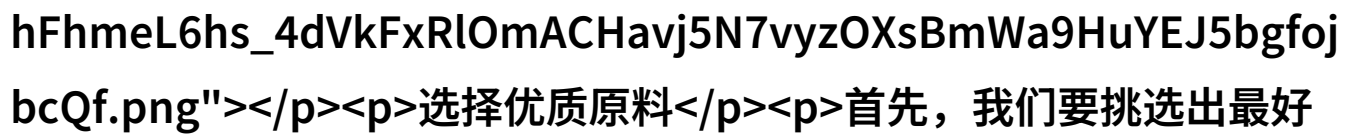
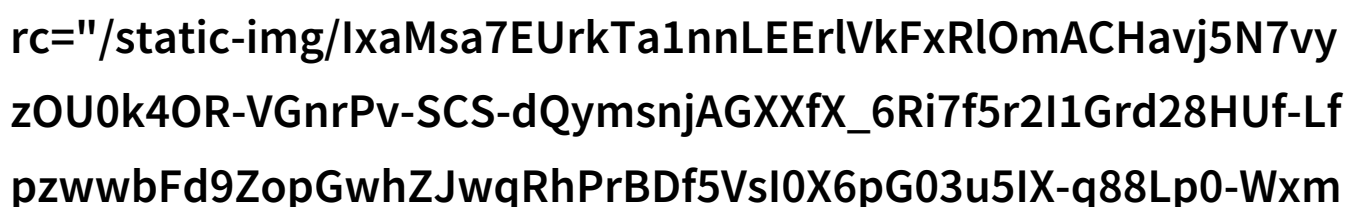


葡萄汁的秘密之味

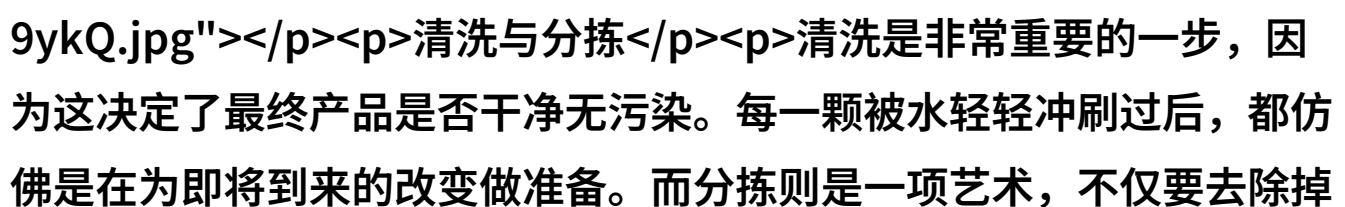
在一个宁静的早晨，阳光透过窗户洒在了家庭作坊的一角，那里充满了生机与活力。这里是制作葡萄汁的地方，每一次挤压都似乎蕴含着一种传统和历史的气息。

选择优质原料

首先，我们要挑选出最好的葡萄。这些小巧而丰富的果实，它们一粒一粒挤出来往下边塞东西的，是我们所追求的那份纯粹与美妙。在这个过程中，我们会根据季节和品种来精心挑选，最终确定那些色泽鲜明、肉质紧实、甜度恰到好处的葡萄，这些都是真正高品质葡萄汁不可或缺的一部分。

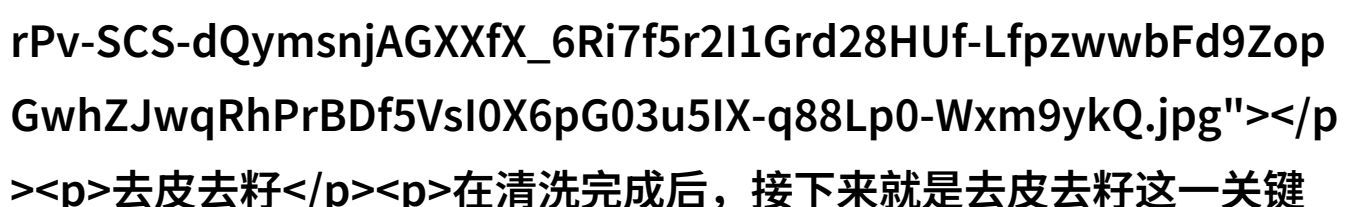
清洗与分拣

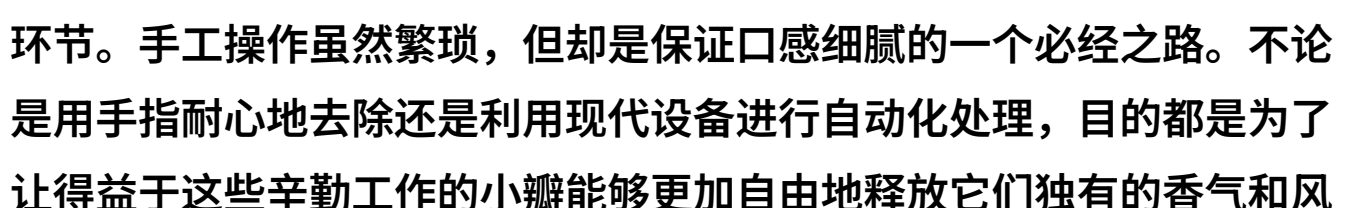
清洗是非常重要的步骤，因为这决定了最终产品是否干净无污染。每一颗被水轻轻冲刷过后，都仿佛是在为即将到来的改变做准备。而分拣则是一项艺术，不仅要去除掉不适合食用的部分，还要确保每一颗葡萄都能发挥其独特作用。这一步骤对于保证最后成品质量至关重要。

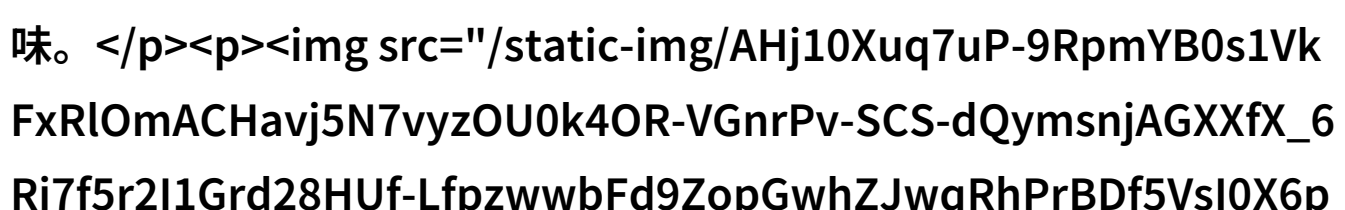
去皮去籽

在清洗完成后，接下来就是去皮去籽这一关键环节。手工操作虽然繁琐，但却是保证口感细腻的一个必经之路。不论是用手指耐心地去掉还是利用现代设备进行自动化处理，目的都是为了

让得益于这些辛勤工作的小瓣能够更加自由地释放它们独有的香气和风味。







G03u5lX-q88Lp0-Wxm9ykQ.jpg"></p><p>加热预处理</p><p>加热预处理是一个让人印象深刻的地方。在这个过程中，可以通过加热来帮助解开天然酶，使得糖分可以更好地溶解，从而使得整体风味更加均匀。此外，加热还能帮助杀死一些可能存在于表面的有害微生物，以确保安全健康。</p><p></p><p>挤压出汁液</p><p>现在到了最激动人心的时候——挤压！这是一个需要耐心且技艺娴熟的人才能完成的大工程。在专业设备下，一颗颗经过精心筛选、清洗和准备好的葡萄，在机械臂温柔又坚定的推动下开始释放它们内涵中的浓郁果香，这个瞬间仿佛整个世界都凝固了一般，只等着时间慢慢流淌，让这份珍贵成为现实。</p><p>冷却保存</p><p>最后一步，就是冷却并保存我们的宝贝。这时候，新鲜从橙红色的果肉中渗出的汁液被迅速冷却以防止氧化反应，使其保持最佳状态。一旦温度降低至适宜存储范围内，我们便将它装入瓶子或罐头，并对封口部位进行严格检查，以确保每一次打开时，都能享受到同样新鲜、纯粹的情感体验。</p><p>这样的过程简单，却又复杂；快速，却又缓慢；简洁，却又详尽。这一切，无不是为了那个最终呈现在我们面前的：那份源自自然，而非加工造作、经过精细调配后的完美品尝经验。而当你举起那瓶闪耀着金黄色光芒的手工制成的葡萄酒，你就会明白为什么我们如此痴迷于这个过程，以及它所带给我们的意义。</p><p>下载本文pdf文件</p>